TRISTAR

OV-1422

- EN Instruction manual
- NL Gebruiksaanwijzing
- FR Mode d'emploi
- DE Bedienungsanleitung
- ES Manual de usuario
- PT Manual de utilizador
- PL Instrukcja obsługi
- IT Manuale utente
- SV Bruksanvisning
- CS Návod na použití
- SK Návod na použitie

service .tristar.eu

service
.tristar.eu

You can find all information and
spare parts at **service.tristar.eu**

EN

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

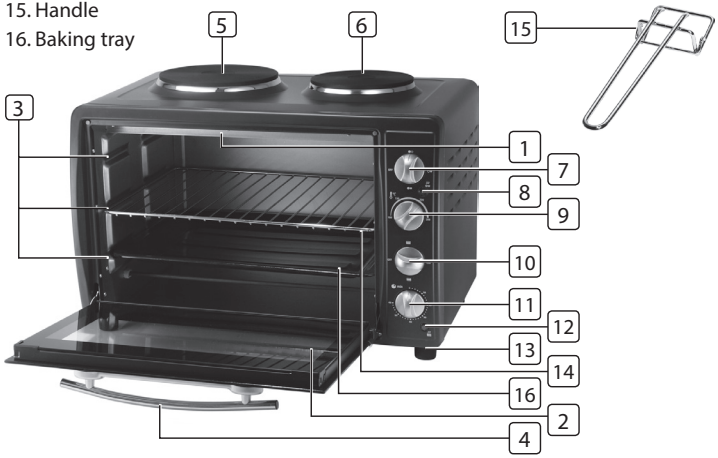
- This device meets the safety requirements. Please read the instruction manual carefully before using the device. Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: 220-240V~ 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage
- To protect children against the dangers of an electrical appliances, please make sure that you never leave the appliances unattended. There for you have to select a storage place for the appliance where children are not able to grab it. Make sure that the cable is not hanging in a downward position.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Never use the device unsupervised.
- All repairs should be made by a competent qualified electrician(*).
- Make sure that the appliance is stored in a dry environment.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times because it comes into direct contact with food.
- This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.
- The use of accessory that are not recommended by the manufacturer can cause injuries and will invalidate any warranty that you may have.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- Do not use this appliance outdoors.
- Allow the appliance to cool down before you clean or store it.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Unplug the appliance from the socket by changing the spare parts or for maintenance.
- Do not use this appliance with a damaged cord or plug or when the appliance has malfunctions, or has been damaged in any manner. To avoid a hazard make sure that a damaged cord or plug will be replaced by an authorized technician(*). Do not repair this appliances by yourself.
- Do not use this appliance near direct heat sources.
- Unplug the appliance from the socket when you are not using it.
- Note: To avoid danger by accidental resetting the thermal protection, this appliances may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that regularly will be switched on or off.

- Using an extension cord or something similar is not allowed.
- Allow the device to cool down before you are going to remove or replace spare parts.
- Make sure that the cord is not hanging over the edge of the table or counter, does not touch any hot surfaces or is coming directly into contact with the hot parts of the appliances. Do not place the appliance underneath or close to curtains, window coverings etc.
- Make sure the cord does not touch the hot parts of the appliance.

* *Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.*

PARTS DISCRIPTION

1. Heating element
2. Glass door
3. Food tray support
4. Door handle
5. Large cook plate (800W)
6. Small cook plate (500W)
7. Controlknob cook plates
8. Warninglight cook plates
9. Controlknob temperature
10. Controlknob oven modes
11. Timer oven and cook plates
12. Warninglight oven
13. Stand
14. Wire rack
15. Handle
16. Baking tray



EN

FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Do not put any food or pans in the oven or on the cook plates
- Put the appliance in a safe spot, make sure there is 30 cm free air above the oven, and 10 cm on the other sides.
- Set the control knob of the cook plates (10) in the lowest position.
- Set the control knob of the temperature (12) on 250 °C.
- Set the control knob of the oven modes in the lowest position.
- Set the control knob of the time (14) on 20 minutes.

During first use there could be some smoke and a burning smell. This happens because the appliance is new. It will disappear after a few minutes. This does not mean there is a malfunction and it will not cause one.

USE

Control knob of the cook plates (7)

- Position upwards: large cook plate.
- Position to the right: small cook plate.
- Position downwards: both cook plates.
- With this knob you select which cook plate you want to use.
- Set the timer off the cook plates and the oven on the desired time.
- If you only want to use the cook plates you can keep control knob for the oven modes in the off position.

Control knob temperature (9)

- Select clockwise the temperature u want to use for prepare your dish.
- You can choose from 100 °C till a temperature of 250 °C.

Control knob oven modes (10)

- Position upwards: upper element.
- Position to the right: bottom element.
- Position downwards: upper and bottom element.
- Select the desired heating element, which depends on the dish you are preparing.
- See the baking tips further in the manual for the correct settings in terms of preparation time, temperature and oven settings.

Timer oven en cook plates (11)

- The time controller can be used in combination whit the cook plates and the oven function.
- Select the desired cooking time, the cooking time is depending on the dish you want to prepare.
- Select the time by turning the timer clockwise.
- The device will automatically turn off at the end of the selected time, there will ring a bell.
- If you want to select a time of less than 5 minutes, then turn the knob to over the 6 minutes and turn it back to the desired time.
- You can manually turn off the device during use, by turn the timer knob to the off position.

Oven function an cook plates together

- Select with control knob for the cook plates (7) if you want to use one or two cook plates.
- Select with the control knob for the oven function (10) the desired mode.
- Select with the control knob for the temperature (9) the desired temperature.
- Select with the timer knob (11) the desired time, you will see that the lights No. 8 and No. 12 will light on. You can now start cooking on the cook plates and put your dish in the oven.

Accessories

- The backing tray can be used for preparing chicken, hamburgers, gratin, cakes and many other oven dishes.
- The grid can be used for various dry dishes such as (French) bread.

- For dishes that release a lot of grease, we recommend to use the grill together with the backing tray.

Caution: when removing the grill or the backing tray, these can be very hot! Always use the supplied handle.

BAKING TIPS

Your oven is very well suited to prepare the most fantastic dishes. In the table below you will find some tips about preparation time, temperature and the oven settings for a diversity of dishes. The temperatures and times mentioned below are only an indication. Baking results may vary depending on the recipes, the dishes used and the ingredients.

Mode 1. Mode 2. Mode 3.

Recipe	Quantity	Temp.	Cooking time	Mode
Fresh pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Salted pie	600 g	200 °C	35 min.	3
Frozen pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagna	1500 g	200 °C	40 min.	3
Whole chicken	1500 g	220 °C	90 min.	3
Meatballs	1000 g	200 °C	60 min.	3
Eggplant with cheese	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grill meat	1000 g	220 °C	20 min	1
Breaded potatoes	1500 g	200 °C	40 min.	1
Apple-pie	1000 g	190 °C	90 min.	3
Wrapped trout	800 g	190 °C	40 min.	2

Add about 5 minutes to the preparation time for preheating the oven.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance if you want to clean it, do not start cleaning the appliance before it is cooled down completely.
- Do not use a hard brush or other abrasive materials to clean the inside or the outside of the appliance, to prevent scratching the surface and the inside of the appliance.
- Do not use any toxic or abrasive cleaning supplies like petrol, scrubbing powder or solvent. Regular kitchen cleaner or dishwashing liquid with water is enough.

Cleaning the cook plates

- After boiling over remove the remains immediately. Caution: This parts can be hot.
- Clean the cook plates with dishwashing liquid and some water.
- After cleaning heat up the cook plates for a short time, otherwise they could rust.

Cleaning the oven

- Fruit juice leaking down the baking tray will make stains that cannot be removed, even with oven cleaner. Do not overfill the baking tin when baking moist fruitcake.
- A slightly dirty oven can be cleaned with just some dishwashing liquid, warm water and a splash of vinegar.
- The baking and cooking process can take longer when the oven is dirty inside.

Caution: always let the oven and cook plates cool down well before cleaning them.

GUARANTEE

- This appliances is covered with a 12 months guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages Tristar will not be liable .
- Tristar will not be liable for material damage or personal injury caused by improper use or if the safety instruction are not properly executed.
- Other then cleaning, as mentioned in this manual, is the only maintenance that is necessary for this appliances.
- When the application should be repaired, make sure that this will be preformed by an authorized company.
- This appliance is for household use only.
- This appliance may not be amended or changed
- If problems arise during the 12 months from the date of purchase, which are covered by the factory warranty, you can go back to the point of purchase to replace it for a new one.
- Only material or manufacturing defects are included in this warranty
- Tristar is not liable for damages occurred through:
  1. In case the appliance has fallen.
  2. In case the appliance has been technically changed by the owner or another third party.
  3. In case of improper use of the appliance.
  4. In case of normal wear of the appliance.
- By executing repairs the original warranty period of 12 months will not be extended, nor the right to a complied new warranty. This warranty is only legal on European soil. This warranty does not overrule the European directive 1944/44CE.
- For questions or compliances please contact your retailer "point of purchase".
- Always keep your receipt, without this receipt you cannot claim any form of warranty what so ever.
- If you wish to make a claim please return the entire machine with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole appliances. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model no.:	OV-1422
Power supply:	220-240V~ 50 Hz
Power consumption:	3100 W
Dimensions :	615 x 435 x 450 mm
Weight:	13,5 kg

ENVIRONMENT

Directions to protect the environment

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product

This device is equipped with a mark according to the European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product will be correctly processed into waste, it will help prevent possible negative consequences for the environment and human health.

EC Declaration of conformity

This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC,the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

Tips for saving energy

- Only use pans with a diameter equal to the diameter of the cook plates.
- Only use pots and pans with a flat bottom.
- Keep during cooking the lid on the pan if possible.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with little water, in order to keep the preparation time a short as possible.
- Use proper temperatures for the different dishes you are preparing.

EN

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN.

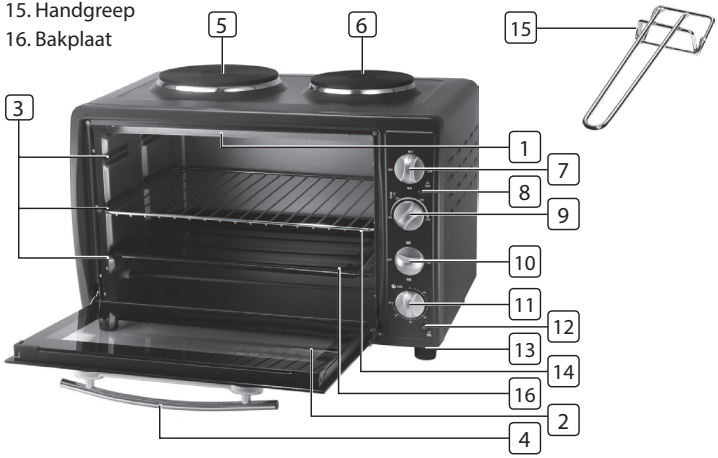
- Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsvoorschriften. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking om deze indien nodig later te kunnen raadplegen.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage: 220V-240V~ 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A traag beveiligd zijn.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuigelijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan, of instructies hebben ontvangen over het op een veilige wijze gebruiken van het apparaat, en op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder dan 8 zijn, en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik hendels of draaiknoppen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Reparaties dienen te geschieden door een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
- Zorg dat het apparaat opgeborgen wordt op een droge plaats.
- Het is noodzakelijk om dit toestel zuiver te houden aangezien het in direct contact komt met eetwaren.
- Dit apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.
- Gebruik nooit accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant. Deze kunnen gevaar opleveren voor de gebruiker en schade toebrengen aan het apparaat.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg er voor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Dompel het snoer, de stekker en/of het apparaat nooit in het water of een andere vloeistof, dit om u te beschermen tegen een elektrische schok.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u toebehoren wisselt en voor onderhoudswerkzaamheden.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een geautoriseerd servicecentrum(*) om gevaar te voorkomen.

- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van directe hitte bronnen.
- Haal het stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
- Let op: om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Het gebruik van een verlengsnoer of iets dergelijks is niet toegestaan
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Laat geen snoer over de rand van de tafel hangen, tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.

* *Bekwame gekwalificeerde dienst: after-sales-dienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.*

ONDERDELEN BESCHRIJVING

1. Verwarmingselement
2. Glasdeur
3. Bakplaat geleider
4. Handvat deur
5. Grote verwarmingsplaat (800W)
6. Kleine verwarmingsplaat (500W)
7. Regelknop kookplaten
8. Powerindicatielampje
9. Thermostaat
10. Ovenstand regelknop
11. Tijdschakelaar
12. Waarschuwingslampje oven
13. Voetsteun
14. Rooster
15. Handgreep
16. Bakplaat



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en accessoires uit de doos. Verwijder eventuele stickers, beschermfolie of plastic van het apparaat.
- Plaats nog geen etenswaren in de oven en geen pannen op de kookplaten.
- Plaats het apparaat op een veilige plek, zorg ervoor dat de oven aan de bovenkant 30 cm vrij is en aan de overige zijden minimaal 10 cm vrij is.
- Schakel de regelknop voor de kookplaten (10) in op de onderste stand.
- Schakel de regelknop voor de temperatuur (12) op 250°C in.
- Schakel de regelknop voor de ovenstanden (13) in op de onderste stand.
- Schakel de regelknop voor de tijd (14) op 20 minuten in.

Let op: Tijdens deze ingebruikname kan wat rook en brandlucht vrijkomen. Dit wordt veroorzaakt doordat het apparaat nieuw is. Na enkele minuten is dit verdwenen. Dit duidt niet op een defect en kan geen defecten veroorzaken.

GEBRUIK

Regelknop kookplaten (7)
- Met deze knop selecteert u welke kookplaat u wenst te gebruiken.
- Stand naar boven: grote kookplaat.
- Stand naar rechts: kleine kookplaat.
- Stand naar beneden: beide kookplaten.
- Stel met de tijdschakelaar de gewenste tijd voor het gebruik van de kookplaat in.
- Indien u alleen de kookplaten wenst te gebruiken laat u de ovenstand knop op off staan.

Thermostaat (9)
- Selecteer met de klok mee welke temperatuur u wilt selecteren om uw gerecht te bereiden.
- U kunt een keuze maken van 100°C tot 250°C.

Ovenstand regelknop (10)
- Stand naar boven: boven verwarming.
- Stand naar rechts: onderverwarming.
- Stand naar onder: Boven en onder verwarming.
- De juiste verwarmingsstand is volledig afhankelijk van het gerecht dat u wilt bereiden.
- Zie de baktips verder op in de handleiding voor de juiste instellingen wat betreft bereidingstijd, temperatuur en oven instellingen.

Tijdschakelaar (11)
- De tijdregelaar is te gebruiken in combinatie met zowel de kookplaten als de oven functie.
- Selecteer de gewenste kooktijd in minuten met de tijdregelaar afhankelijk van het gerecht dat u wilt bereiden.
- Selecteer de tijd door de tijdknop met de klok mee te draaien.
- Het apparaat zal automatisch uitschakelen aan het eind van de door u geselecteerde tijd, er zal dan een belletje rinkelen.
- Indien u een tijd wilt selecteren van minder dan 5 min., draai de knop dan tot meer dan 6 min. en draai deze dan terug naar de door u gewenste tijd.
- U kunt het apparaat handmatig uitschakelen tijdens het gebruik, door de timerknop tegen de knop in te draaien naar off.

Oven functie en kookplaat tegelijkertijd
- Selecteer met de regelknop voor de kookplaat (7) of u één of twee kookplaten wenst te gebruiken.
- Selecteer met de regelknop voor de ovenfunctie (10) de gewenste stand.
- Selecteer met de regelknop voor de temperatuur (9) de gewenste temperatuur in.
- Selecteer met de regelknop voor de tijd (11) de gewenste tijd, u zult zien dat de controle lampjes nr. 11 en nr. 15 beide oplichten. U kunt nu beginnen met koken en uw gerecht in de oven plaatsen.

Toebehoren

- De dichte bakplaat is te gebruiken voor bijvoorbeeld het bereiden van kip, hamburger, gratin, cake en vele andere ovengerechten.
- Het rooster is te gebruiken voor het bereiden van verschillende droge gerechten zoals bijvoorbeeld (stok)brood.
- Voor gerechten waar veel vet bij vrijkomt raden wij u aan het rooster in combinatie met de dichte bakplaat te gebruiken.

Let op: wees voorzichtig met het eruit halen van het rooster of de bakplaat, deze kunnen zeer heet zijn! Gebruik altijd de bijgeleverde handgreep.

BAKTIPS

Uw oven is uitzonderlijk geschikt om de meest fantastische gerechten mee te bereiden. In het onderstaande schema treft u enkele tips over de bereidingstijd, temperatuur en de oveninstelling voor verschillende gerechten. De aangegeven temperaturen en tijden zijn slechts een indicatie. De bakresultaten variëren afhankelijk van de recepten, de gebruikte schalen en de ingrediënten.

Stand 1. Stand 2. Stand 3.

Recept	Hoeveelheid	Temp.	Bereidingstijd	Stand
Verse pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Gezouten taart	600 g	200 °C	35 min.	3
Diepgevroren pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Hele kip	1500 g	220 °C	90 min.	3
Gehaktballen	1000 g	200 °C	60 min.	3
Aubergines met kaas	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grillen vlees	1000 g	220 °C	20 min	1
Gegratineerde aardappelen	1500 g	200 °C	40 min.	1
Appeltaart	1000 g	190 °C	90 min.	3
Forel in een pakketje	800 g	190 °C	40 min.	2

Voeg aan de bereidingstijd circa 5 minuten toe voor de voorverwarming van de oven.

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Gebruik bij het schoonmaken van de binnen en de buiten zijde van het apparaat geen harde borstel of andere schurende middelen, dit om te voorkomen dat er krassen op het oppervlak en in het apparaat kunnen ontstaan.
- Gebruik geen toxische en schurende schoonmaakmiddelen zoals benzine, schuurpoeder of oplosmiddel. Een normale keukenreiniger of sopje volstaat.

Kookplaten schoonmaken

- Verwijder onmiddellijk de kookresten bij overkoken, let er wel op dat de kookplaten heet kunnen zijn.
- Maak de kookplaten met een sopje schoon.
- Verwarm hierna de kookplaten een korte tijd, hiermee voorkomt u dat de kookplaten gaan roesten.

Oven schoonmaken

- Vruchtensap dat van het bakblik afdruipt veroorzaakt vlekken die ook met een ovenreiniger niet te verwijderen zijn. Zorg er dus voor dat het bakblik niet te vol zit tijdens het bakken van vochtig vruchtengebak.

- Een licht vervuilde oven hoeft u alleen maar met een warm sopje of met warm water met een scheutje azijn af te nemen.
- Indien de binnenkant van de oven vervuild is, kan het bak en kookproces langer duren dan normaal.

Let op: laat de oven en de kookplaten altijd eerst goed afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.

GARANTIEVOORWAARDEN

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik.
- Tristar is niet verantwoordelijk voor schade:
  1. Ten gevolge van een val of ongeluk.
  2. Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  3. Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
  4. Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.
- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat zijn wij niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen ander onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, kunt u het apparaat ter vervanging aanbieden bij uw aankooppunt.
- Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
- Dit apparaat heeft 24 maanden garantie vanaf de datum van aankoop (kassabon).
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten zijn inbegrepen in deze garantie.
- Als u gebruik wilt maken van uw garantieaanspraak , zorgt u er dan voor dat u het volledige apparaat in zijn originele doos en aankoopbewijs inlevert bij uw aankooppunt.
- Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet automatisch dat het gehele apparaat zal worden vervangen. In dit soort gevallen moet u contact opnemen met onze serviceafdeling. Afgebroken glazen/ plastic onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen dus altijd tegen een vergoeding kunnen worden vervangen.
- Defecten aan hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening worden gebracht!
- De garantie vervalt in geval van ongeoorloofde manipulatie.
- Na het verstrijken van de garantie reparaties kunnen worden uitgevoerd door de bevoegde dealer of reparatie service tegen de betaling van de daaruit voortvloeiende kosten.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model nr.:	OV-1422
Voeding:	220-240V~ 50 Hz
Stroom verbruik:	3100 W
Afmetingen:	615 x 435 x 450 mm
Gewicht:	13,50 kg

MILIEU

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG Inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC. Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met: de veiligheidsdoeleinden van de "laagspanningsrichtlijn" nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC "Elektromagnetische compatibiliteit" en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

Tips voor energiebesparing

- Gebruik alleen pannen met een doorsnede die gelijk is aan die van de kookplaten.
- Gebruik alleen potten en pannen met een platte bodem.
- Houd zo mogelijk het deksel op de pan tijdens het koken.
- Kook groenten, aardappelen enz. met weinig water om de bereidingstijd zo kort mogelijk te houden.
- Gebruik de juiste temperaturen voor de diverse te bereiden maaltijden.

INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

- Cet appareil respecte les exigences de sécurité. Veuillez lire attentivement les instructions de ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Veuillez conserver ces instructions, le bon de garanti, la facture et, si possible, le carton et les emballages du produit.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 220 à 240 V~ 50 Hz. La fiche doit être protégée à au moins 16 ou 10 A.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances si elles sont supervisées ou instruites pour l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers en rapport. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et ne soient supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de porte des enfants de moins de 8 ans.
- Si vous ignorez ces instructions de sécurité, le fabricant récuse toute responsabilité pour les dommages.
- Afin de protéger les enfants des dangers liés aux appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance. Rangez l'appareil dans un endroit où les enfants ne peuvent pas accéder. Vérifiez que le câble ne pend pas.
- Cet appareil est réservé à une utilisation familiale et seulement pour son utilisation prévue.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié (*).
- Rangez l'appareil dans un endroit sec.
- Il est primordial de garder cet appareil propre car il entre directement en contact avec des aliments.
- Cet appareil respecte toutes les normes relatives aux champs magnétiques. Si vous manipulez correctement cet appareil en suivant les instructions de ce manuel, son utilisation sera sûre d'après les connaissances scientifiques actuelles.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et rendre la garantie caduque.
- Le cordon d'alimentation ne constitue pas une poignée de transport, veillez à ce qu'il ne s'emmêle pas.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Pour éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Débranchez la prise de l'appareil avant de changer des pièces ou d'effectuer un entretien.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon et sa prise sont endommagés ou s'il présente des dysfonctionnements, ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Pour des raisons de sécurité, si le cordon ou la fiche sont endommagés, veillez à ce qu'ils soient remplacés par un technicien agréé (*). Ne réparez pas cet appareil vous-même.
- N'utilisez pas cet appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Débranchez la prise d'alimentation de l'appareil après utilisation.
- Remarque : Pour éviter de réenclencher par accident la protection

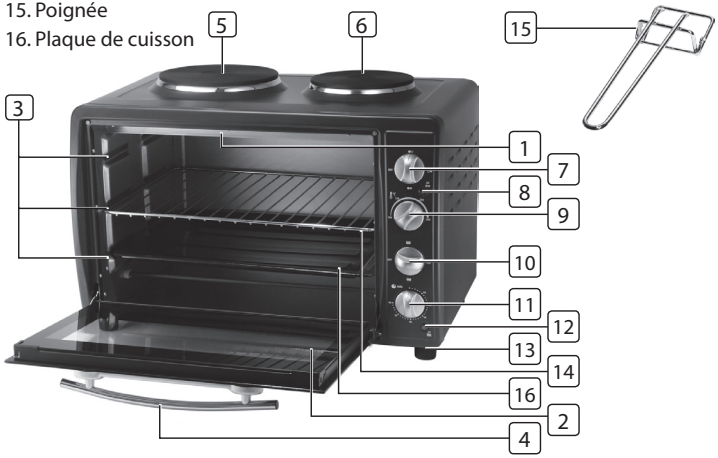
thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de connexion externe comme un minuteur et il ne doit pas être connecté sur un circuit ; il faut allumer et éteindre l'appareil manuellement.

- L'utilisation d'une rallonge ou d'un dispositif similaire n'est pas permise.
- Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou de remplacer des pièces.
- Vérifiez que le cordon ne pend pas de la table, qu'il ne touche pas de surface chaude ou entre directement en contact avec les pièces chaudes de l'appareil. Ne posez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux ni de décors de fenêtre.
- Vérifiez que le cordon ne touche pas les pièces chaudes de l'appareil.

* *Électricien qualifié agréé : Le service après-vente du fournisseur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, agréée et compétente pour effectuer ce genre de réparations pour des raisons de sécurité. Dans tous les cas, vous devrez apporter l'appareil à cet électricien.*

DESCRIPTION DES PIECES

1. Résistance en serpentin
2. Porte vitrée
3. Support de la plaque alimentaire
4. Poignée de la porte
5. Grande plaque de cuisson (800W)
6. Petite plaque de cuisson (500W)
7. Bouton de contrôle des plaques
8. Témoin des plaques
9. Bouton de température
10. Contrôle des modes de four
11. Minuteur et plaques de cuisson
12. Témoin de fonctionnement
13. Pied
14. Grille de cuisson
15. Poignée
16. Plaque de cuisson



PREMIERE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires de la boîte. Enlevez les autocollants et le film de protection de l'appareil.
- Ne mettez aucun aliment ni casserole dans le four ni sur les plaques de cuisson.
- Mettez l'appareil dans un endroit sûr, en laissant un espace de 30 cm au-dessus du four, et 10 cm autour du four.
- Mettez le bouton de contrôle des plaques (10) en position la plus basse.
- Réglez le contrôle de température (12) sur 250 °C.
- Mettez le bouton de contrôle des modes de four (10) en position la plus basse.
- Réglez le bouton de durée (14) sur 20 minutes.

Lors de la première utilisation, il peut y avoir de la fumée et une odeur de brûlé. Cela se produit car l'appareil est neuf. Cela disparaîtra au bout de quelques minutes. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et cela n'en causera pas.

UTILISATION

Bouton de contrôle des plaques (7)

- Position vers le haut : grande plaque de cuisson.
- Position vers la droite : petite plaque de cuisson.
- Position vers le bas : les deux plaques de cuisson.
- Ce bouton sert à sélectionner la plaque à utiliser.
- Désactivez le minuteur des plaques et réglez la durée du four.
- Si vous souhaitez utiliser les plaques de cuisson, vous pouvez laisser le bouton des modes de four en position désactivée.

Bouton de contrôle de la température (9)

- Sélectionnez la température de cuisson voulue dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Vous pouvez choisir une température comprise entre 100 et 250 °C.

Bouton de contrôle des modes de four (10)

- Position vers le haut : élément chauffant supérieur.
- Position vers la droite : élément chauffant inférieur.
- Position vers le bas : élément chauffant supérieur et inférieur.
- Sélectionnez un élément chauffant en fonction du plat que vous préparez.
- Réglez également le four en suivant les instructions du manuel pour les réglages de durée de préparation et la température de cuisson, et pour les réglages du four.

Minuteur et plaques de cuisson (11)

- Le réglage du minuteur peut être utilisé avec les fonctions des plaques et du four.
- Sélectionnez la durée de cuisson voulue, elle dépend du plat que vous préparez.
- Réglez la durée en tournant le bouton du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- L'appareil s'éteindra et sonnera automatiquement au bout de la durée sélectionnée.
- Si vous voulez sélectionner une durée inférieure à 5 minutes, alors mettez le bouton sur 6 minutes puis ramenez-le sur la durée souhaitée.
- Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil pendant l'utilisation en mettant le bouton du minuteur en position arrêt.

Fonction four et plaques ensemble

- Sélectionnez la ou les plaques à utiliser (7) grâce au bouton de contrôle.
- Sélectionnez la fonction du four (10) grâce au bouton de contrôle.
- Sélectionnez la température (9) grâce au bouton de contrôle.
- Sélectionnez la durée voulue grâce au minuteur (11), les témoins n° 8 et n° 12 s'allumeront. Vous pourrez commencer à cuisiner sur les plaques et mettre vos plats dans le four.

Accessoires

- La plaque de cuisson peut servir à cuire du poulet, des hamburgers, du gratin, des gâteaux et bien d'autres plats.
- La grille sert à divers plats secs comme le pain.
- Pour les plats qui perdent beaucoup de graisse, nous recommandons d'utiliser la grille avec la plaque.

Attention : en sortant la grille ou la plaque de cuisson, ils peuvent être brûlants ! Utilisez toujours la poignée fournie.

CONSEILS DE CUISINE

Votre four convient parfaitement pour préparer les plats les plus fabuleux. Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez des conseils sur la durée et la température de cuisson, ainsi que sur les réglages du four pour plusieurs plats. Les températures et les durées ci-dessous sont données à titre indicatif. Les bons réglages du four varient entre les recettes, les plats et les ingrédients.

Mode 1. Mode 2. Mode 3.

Recette	Quantité	Temp.	Durée de cuisson	Mode
Pizza fraîche	400 g	200 °C	25 min.	3
Cake salé	600 g	200 °C	35 min.	3
Pizza congelée	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagnes	1500 g	200 °C	40 min.	3
Poulet entier	1500 g	220 °C	90 min.	3
Boules de viande	1000 g	200 °C	60 min.	3
Aubergine et fromage	1700 g	200 °C	30 min.	1
Viande grillée	1000 g	220 °C	20 min	1
Pommes de terre panées	1500 g	200 °C	40 min.	1
Tarte aux pommes	1000 g	190 °C	90 min.	3
Papillote de truite	800 g	190 °C	40 min.	2

Ajoutez environ 5 minutes à la durée de cuisson pour préchauffer le four.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et attendez qu'il ait complètement refroidi.
- N'utilisez pas une brosse dure ni de matériel abrasif pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil, afin d'éviter de rayer la surface et l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de produit toxique ou abrasif tels que l'essence, de la poudre à récurer ou du solvant. Un nettoyant pour cuisine classique ou un liquide vaisselle avec de l'eau suffira.

Nettoyage des plaques de cuisson

- Après cuisson, retirez les restes rapidement. Attention : ces pièces peuvent être brûlantes.
- Nettoyez les plaques de cuisson avec du liquide vaisselle et un peu d'eau.
- Après nettoyage, chauffez les plaques de cuisson pendant une courte durée, sinon elles vont rouiller.

Nettoyage du four

- Si du jus de fruit coule sur la plaque de cuisson, ces tâches ne partiront pas, même avec un nettoyant pour four. Ne remplissez pas le plat de cuisson en cuisant un gâteau aux fruits moelleux.
- Si le four est légèrement sale, vous pouvez le nettoyer avec un peu de liquide vaisselle, de l'eau chaude et quelques gouttes de vinaigre.

- Le processus de cuisson peut prendre plus de temps si le four est sale à l'intérieur.

Attention : laissez toujours le four et les plaques de cuisson refroidir complètement avant de les nettoyer.

GARANTIE

- Cet appareil est couvert par une garantie de 12 mois à partir de la date d'achat (réception).
- Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Tristar décline toute responsabilité en cas de dommages indirects.
- Tristar décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées.
- Seuls le nettoyage et l'entretien mentionnés dans ce manuel sont nécessaires à cet appareil.
- Confiez toute réparation à un centre technique agréé.
- Cet appareil est réservé à un usage familial.
- Il est interdit de modifier cet appareil.
- Si des problèmes surviennent pendant la période de 12 mois suivant la date d'achat, qui est couverte par la garantie d'usine, vous pouvez ramener l'appareil au point d'achat pour en demander un nouveau.
- Cette garantie ne couvre que les défauts matériels et les vices de fabrication.
- Tristar décline toute responsabilité pour les dommages entraînés par les cas suivants :
  1. En cas de chute de l'appareil.
  2. Si l'utilisateur ou un tiers a effectué des modifications techniques sur l'appareil.
  3. En cas d'utilisation inappropriée de l'appareil.
  4. En cas usure normale de l'appareil.
- Si l'appareil subi des réparations, la garantie initiale de 12 mois ne sera pas prolongée, cela n'entraîne pas de droit à une nouvelle garantie. Cette garantie n'est valable que sur le sol européen. Cette garantie n'annule pas la directive européenne 1944/44CE.
- Adressez vos questions sur la conformité au « point d'achat » de votre détaillant.
- Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie.
- Si vous souhaitez faire une réclamation, veuillez retourner toute la machine avec la facture.
- Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance téléphonique. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais.
- Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.
- La garantie est caduque en cas de modification non autorisée.
- Après l'expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées par un distributeur compétent ou par un réparateur contre un paiement pour les frais occasionnés.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle n° :	OV-1422
Alimentation :	220-240V~ 50 Hz
Puissance consommée :	3100 W
Dimensions :	615 x 435 x 450 mm
Poids :	13,5 kg

ENVIRONNEMENT

Directives pour la protection de l'environnement
Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Emballage
L'emballage est 100% recyclable, retournez-le séparément.

Produit
Cet appareil comprend un marquage selon la directive européenne 2002/96/EC relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). En assurant le bon traitement de vos déchets, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé.

Déclaration de conformité CE
Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux objectifs de sécurité de la Directive 2006/95/EC sur les appareils basse tension, aux exigences de sécurité de la Directive 2004/108/EC relative à la compatibilité électromagnétique et aux exigences de la Directive 93/68/EEC.

Conseils pour économiser de l'énergie
- N'utilisez que des casseroles ayant un diamètre égal à celui des plaques de cuisson.
- N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond plat.
- Prolongez la cuisson avec le couvercle sur la casserole si possible.
- Cuisinez les légumes, les pommes de terre, etc. avec un peu d'eau pour que la cuisson soit aussi courte que possible.
- Cuisez vos plats à la bonne température.

EN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

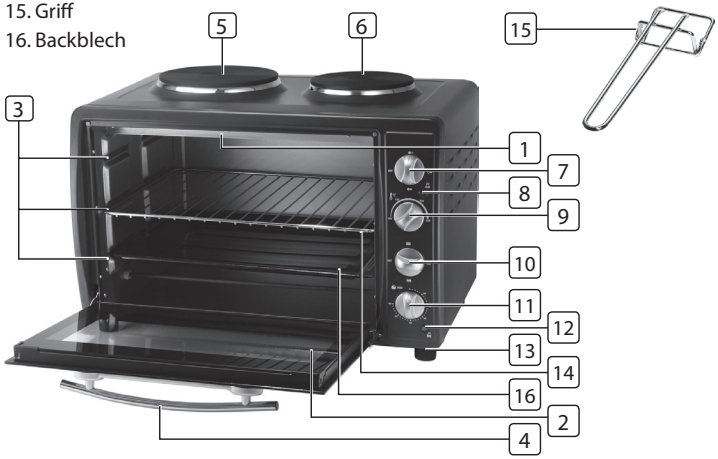
- Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsanforderungen. Bitte vor Inbetriebnahme des Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Bitte diese Anleitung, den Garantieschein, die Quittung und, falls möglich, den Karton mit der Innenverpackung aufbewahren.
- Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Netzspannung Ihres Hauses übereinstimmt. Nennspannung: 220-240 V~ 50 Hz. Die Steckdose muss mit mindestens 16 A oder 10 A träge abgesichert sein.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Anwendung des Geräts stehen und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten für Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Gerät und Kabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Um Kinder vor Gefahren durch Elektrogeräte zu schützen, bitte sicherstellen, dass die Geräte niemals unbeaufsichtigt bleiben. Deshalb muss ein Aufbewahrungsort für das Gerät gewählt werden, der für Kinder unzugänglich ist. Sicherstellen, dass das Kabel nicht nach unten hängt.
- Dieses Gerät darf nur für den privaten Gebrauch und den dafür bestimmten Zweck benutzt werden.
- Das Gerät muss auf einen stabilen, ebenen Untergrund gestellt werden.
- Heiße Oberflächen nicht berühren. Griffe oder Knöpfe verwenden.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt benutzen.
- Alle Reparaturen sollten von einem kompetenten, qualifizierten Elektriker vorgenommen werden (*).
- Das Gerät muss in einer trockenen Umgebung aufbewahrt werden.
- Es ist absolut notwendig, das Gerät immer sauber zu halten, weil es in direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln kommt.
- Dieses Gerät entspricht allen Standards bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei sachgerechter Handhabung laut Anweisung in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät, basierend auf den heutigen wissenschaftlichen Erkenntnissen, sicher in der Anwendung.
- Die Benutzung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann Verletzungen verursachen und führt zum Erlöschen von eventuellen Garantieansprüchen.
- Das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel bewegen und sicherstellen, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Das Gerät vor der Reinigung und Aufbewahrung abkühlen lassen.
- Zum Schutz vor Stromschlag Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.
- Beim Austauschen der Ersatzteile oder für die Wartung Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht mit kaputtem Kabel oder Stecker benutzen, oder wenn das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Kabel oder Stecker dürfen nur von einem autorisierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. (*). Dieses Gerät nicht selbst reparieren.
- Das Gerät nicht neben direkten Wärmequellen benutzen.
- Bei Nichtbenutzung Netzstecker ziehen.

- Hinweis: Um Gefahren durch unabsichtliches Zurücksetzen der Thermosicherung zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit einer externen Schaltvorrichtung, wie z.B. Timer, eingeschaltet oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- oder ausgeschaltet wird.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels oder etwas ähnlichem ist untersagt.
- Vor dem Entfernen oder Anbringen von Teilen das Gerät abkühlen lassen.
- Das Kabel darf nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen, keine heißen Oberflächen berühren oder in direkten Kontakt mit den heißen Geräteteilen kommen. Das Gerät nicht unter oder neben Vorhänge, Gardinen, etc. stellen.
- Das Kabel darf die heißen Geräteteile nicht berühren.

* *Kompetenter, qualifizierter Elektriker: Kundendienstabteilung der Herstellers oder Importeurs oder alle Personen, die zum Vermeiden aller Gefahren für diese Reparaturen qualifiziert, geprüft und kompetent sind. Auf jeden Fall sollte das Gerät bei einem Elektriker eingereicht werden.*

TEILEBEZEICHNUNG

1. Heizelement
2. Glastür
3. Halterung für Brateinsatz
4. Türgriff
5. Große Kochplatte (800 W)
6. Kleine Kochplatte (500 W)
7. Regler für Kochplatten
8. Kontrollleuchte für Kochplatten
9. Temperaturregler
10. Regler für Backofenbetriebsarten
11. Zeitschaltuhr für Backofen und Kochplatten
12. Kontrollleuchte für Backofen
13. Ständer
14. Grillrost
15. Griff
16. Backblech



ERSTINBETRIEBNAHME

- Gerät und Zubehör aus der Verpackung nehmen. Aufkleber, Schutzfolie oder Kunststoffteile vom Gerät entfernen.
- Keine Speisen oder Pfannen in den Backofen oder auf die Kochplatten stellen.
- Das Gerät an einem sicheren Ort aufstellen und einen Abstand von 30 cm über dem Backofen und 10 cm zu den anderen Seiten einhalten.
- Den Regler für die Kochplatten (10) auf niedrigste Position stellen.
- Den Temperaturregler (12) auf 250 °C stellen.
- Den Regler für die Backofenbetriebsarten auf niedrigste Position stellen.
- Die Zeitschaltuhr (11) auf 20 Minuten einstellen.

Bei Erstinbetriebnahme kann Rauch und ein Verbrennungsgeruch auftreten. Das liegt daran, dass das Gerät neu ist. Es wird nach ein paar Minuten verschwinden. Dies ist keine Fehlfunktion und wird auch keine verursachen.

BEDIENUNG

Regler für die Kochplatten (7)
- Position oben: große Kochplatte.
- Position rechts: kleine Kochplatte.
- Position unten: beide Kochplatten.
- Mit diesem Regler wird die gewünschte Kochplatte ausgewählt.
- Die Zeitschaltuhr für die Kochplatten und den Backofen auf die gewünschte Zeit einstellen.
- Wenn Sie nur die Kochplatten benutzen möchten, kann der Regler für die Backofenbetriebsarten auf AUS gestellt werden.

Temperaturregler (9)
- Die gewünschte Temperatur für die Speisenzubereitung durch Drehen im Uhrzeigersinn wählen.
- Sie können von 100 °C bis zu einer Temperatur von 250 °C wählen.

Regler für Backofenbetriebsarten (10)
- Position oben: oberes Element.
- Position rechts: unteres Element.
- Position unten: oberes und unteres Element.
- Das gewünschte Heizelement, je nach Speisenzubereitung, wählen.
- Für die korrekte Einstellung bezüglich Zubereitungszeit, Temperatur und Backofeneinstellungen, siehe Backtipps weiter unten in der Anleitung.

Zeitschaltuhr für Backofen und Kochplatten (11)
- Die Zeitschaltuhr kann in Kombination mit Kochplatten und Backofenfunktion verwendet werden.
- Die gewünschte Garzeit wählen, die Garzeit richtet sich nach der Speise, die Sie zubereiten möchten.
- Die Zeit durch Drehen der Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn wählen.
- Das Gerät schaltet nach Ablauf der gewählten Zeit automatisch ab, es klingelt.
- Wenn Sie eine Zeit von weniger als 5 Minuten wählen möchten, drehen Sie den Regler auf über 6 Minuten und zurück auf die gewünschte Zeiteinstellung.
- Während des Betriebs kann das Gerät manuell durch Drehen des Zeitschaltuhrreglers auf AUS ausgeschaltet werden.

Backofenfunktion und Kochplatten zusammen verwenden
- Mit dem Regler für die Kochplatten (7) auswählen, ob Sie eine oder zwei Kochplatten benutzen möchten.
- Mit dem Regler für die Backofenfunktion (10) die gewünschte Betriebsart auswählen.
- Mit dem Temperaturregler (9) die gewünschte Temperatur wählen.
- Mit dem Zeitschaltuhrregler (11) die gewünschte Zeit wählen, die Leuchten Nr. 8 und Nr. 12 leuchten auf. Jetzt können Sie auf den Kochplatten kochen und die Speisen in den Backofen stellen.

Zubehör

- Der Brateinsatz kann für die Zubereitung von Hähnchen, Hamburgern, Aufläufen, Kuchen und vieler anderer Speisen für den Backofen verwendet werden.
- Der Rost kann für verschiedene Speisen, wie z.B. Baguettes, verwendet werden.
- Für Speisen, aus denen viel Fett tropft, empfehlen wir, den Rost zusammen mit dem Brateinsatz zu verwenden.

Vorsicht: Rost oder Brateinsatz können beim Entfernen sehr heiß sein! Immer den mitgelieferten Griff benutzen.

BACKTIPPS

Der Backofen ist für die Zubereitung fantastischer Speisen bestens geeignet. In der nachstehenden Tabelle finden Sie einige Tipps zur Zubereitungszeit, Temperatur und Backofeneinstellungen für eine Vielzahl von Speisen. Die oben erwähnten Temperaturen und Zeiten sind nur Anhaltspunkte. Die Backergebnisse können je nach Rezept, Art der Speisen und Zutaten unterschiedlich sein.

Modus 1. Modus 2. Modus 3.

Recipe	Menge	Temp.	Garzeit	Modus
Frische Pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Gesalzener Kuchen	600 g	200 °C	35 min.	3
Tiefkühlpizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Ganzes Hähnchen	1500 g	220 °C	90 min.	3
Fleischklöße	1000 g	200 °C	60 min.	3
Aubergine mit Käse	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grillfleisch	1000 g	220 °C	20 min	1
Bratkartoffeln	1500 g	200 °C	40 min.	1
Apfelkuchen	1000 g	190 °C	90 min.	3
Eingewickelte Forelle	800 g	190 °C	40 min.	2

Zum Vorheizen des Backofens ca. 5 Minuten zur Zubereitungszeit addieren.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung Netzstecker ziehen, das Gerät nicht reinigen, bevor es vollständig abgekühlt ist.
- Zum Reinigen des Geräts keine harte Bürste oder sonstigen abrasiven Materialien benutzen, um die Oberfläche und die Innenseite des Geräts nicht zu zerkratzen.
- Keine giftigen oder abrasiven Reinigungsmittel, wie z.B. Benzin, Scheuerpulver oder Lösungsmittel benutzen. Ein herkömmlicher Küchenreiniger oder Spülmittel mit Wasser ist ausreichend.

Kochplatten reinigen

- Nach dem Überkochen die Reste sofort entfernen. Vorsicht: Diese Teile können heiß sein.
- Die Kochplatten mit Spülmittel und etwas Wasser reinigen.
- Nach der Reinigung die Kochplatten kurz aufheizen, ansonsten können sie rosten.

Backofen reinigen

- Auf den Brateinsatz auslaufender Fruchtsaft verursacht Flecken, die auch mit Backofenreiniger nicht beseitigt werden können. Beim Backen von feuchtem Früchtebrot den Brateinsatz nicht überfüllen.

- Ein leicht verschmutzter Backofen kann nur mit etwas Spülmittel, warmem Wasser und einem Schuss Essig gereinigt werden.
- Der Back- und Garprozess kann länger dauern, wenn der Backofen innen verschmutzt ist.

Vorsicht: vor der Reinigung den Backofen und die Kochplatten immer gut abkühlen lassen.

GARANTIE

- Wir geben eine Garantie von 12 Monaten ab Kaufdatum (Quittung).
- Schäden durch Nichtbefolgen der Bedienungsanleitung führen zum Erlöschen der Garantie.Tristar ist für Folgeschäden nicht haftbar.
- Tristar ist für Materialschäden oder Verletzungen durch falsche Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise nicht haftbar.
- Die in dieser Anleitung erwähnte Reinigung ist die einzige erforderliche Wartung für dieses Gerät.
- Anfallende Reparaturen müssen von einer autorisierten Firma durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Nur Material- oder Herstellungsfehler sind in dieser Garantie eingeschlossen.
- Wenn innerhalb 12 Monaten ab Kaufdatum Probleme entstehen, die durch die Werksgarantie gedeckt sind, können Sie das Gerät am Einkaufsort umtauschen.
- Nur Material- oder Herstellungsfehler sind in dieser Garantie eingeschlossen.
- Tristar ist nicht haftbar für nachstehende Schäden:
  1. Falls das Gerät heruntergefallen ist.
  2. Falls am Gerät technische Änderungen vom Besitzer oder Dritten vorgenommen wurden.
  3. Falls das Gerät falsch bedient wurde.
  4. Falls das Gerät normal verschlissen ist.
- Beim Durchführen von Reparaturen wird weder die originale Garantiezeit von 12 Monaten verlängert, noch das Recht auf eine gültige neue Garantie. Diese Garantie ist nur auf europäischem Boden rechtskräftig. Diese Garantie setzt die Europäische Richtlinie 1944/44CE nicht außer Kraft.
- Bei Fragen oder für Einhaltungen kontaktieren Sie bitte den "Einkaufsort" Ihres Händlers.
- Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen.
- Wenn Sie einen Garantieanspruch erheben möchten, geben Sie bitte das gesamte Gerät mit der Quittung zurück.
- Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht automatisch, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unsere Hotline. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig.
- Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig!
- Die Garantie erlischt, wenn unerlaubte Änderungen vorgenommen werden.
- Nach dem Ablauf der Garantie können Reparaturen von einem kompetenten Händler oder Reparaturservice gegen Bezahlung der anfallenden Kosten vorgenommen werden.

TECHNISCHE DATEN

Modell Nr.:	OV-1422
Stromversorgung:	220-240 V~ 50 Hz
Stromverbrauch:	3100 W
Abmessungen:	615 x 435 x 450 mm
Gewicht:	13,5 kg

UMWELT

Richtlinien zum Umweltschutz

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln von Haushaltsgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Informieren Sie sich bei Ihren örtlichen Behörden Sammelstellen.

Verpackung

Die Verpackung ist 100% recycelbar, die Verpackung getrennt entsorgen.

Produkt

Dieses Gerät ist mit einem Zeichen entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für elektrischen und elektronischen Müll (WEEE) ausgestattet. Durch die Gewährleistung, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird, entstehen keine negativen Konsequenzen für Umwelt und Gesundheit.

EC Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitzielen der Niederspannungsrichtlinie "Nr. 2006/95/EG "Elektromagnetische Kompatibilität", den Sicherheitsanforderungen der EMC Richtlinie 2004/108/EC "Elektromagnetische Kompatibilität" und der Anforderung der Richtlinie 93/68/EEC. konstruiert, hergestellt und vermarktet

Tipps zum Energie sparen

- Nur Pfannen mit dem gleichen Durchmesser wie die Kochplatten benutzen.
- Nur Töpfe und Pfannen mit einer flachen Unterseite benutzen.
- Wenn möglich, den Deckel während des Kochens auf der Pfanne lassen.
- Gemüse, Kartoffeln, etc. mit wenig Wasser kochen, um die Zubereitungszeit möglichst kurz zu halten.
- Verwenden Sie für die verschiedenen Gerichte, die Sie zubereiten, die richtigen Temperaturen.

MEDIDAS DE SEGURIDAD GENERALES

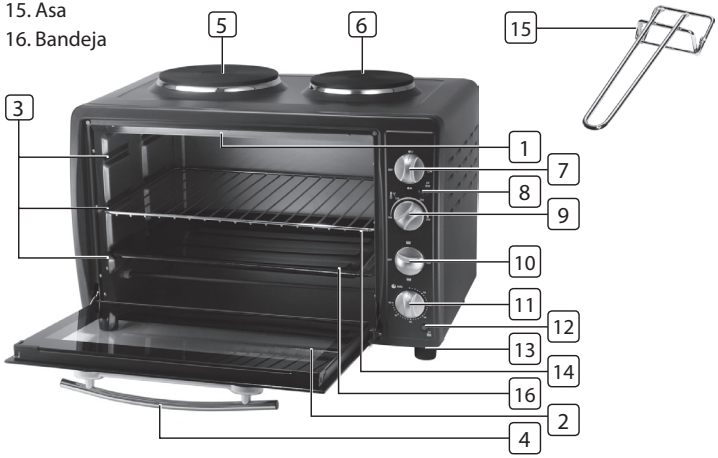
- Este dispositivo cumple los requisitos de seguridad. Se ruega leer el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato. Lea atentamente las instrucciones, el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, la caja con el embalaje interior.
- Compruebe si el voltaje del aparato se corresponde con la tensión de red de su hogar. Tensión nominal: 220-240V ~ 50Hz. La toma debe ser de al menos 16 A o 10 A de baja protección.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensitivas y mentales reducidas y con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser hechos por niños a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados.
- Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Si se ignoran las instrucciones de seguridad, el fabricante no puede ser considerado responsable de los daños.
- Para proteger a los niños contra los peligros de los aparatos eléctricos, asegúrese de que no deja los aparatos sin vigilancia. Allí hay que seleccionar un lugar de almacenamiento para el aparato donde los niños no puedan agarrarlo. Asegúrese de que el cable no cuelga hacia abajo.
- Este aparato sólo debe utilizarse para uso doméstico y únicamente para el fin que se ha destinado.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o pomos.
- No utilice nunca el aparato sin supervisión.
- Todas las reparaciones las debe realizar un electricista cualificado competente (*).
- Asegúrese de que el aparato se almacena en un ambiente seco.
- Es absolutamente necesario mantener este electrodoméstico limpio en todo momento, ya que entra en contacto directo con los alimentos.
- Este aparato cumple todas las normas relativas a campos electromagnéticos (CEM).Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato es seguro de usar basándose en las pruebas científicas disponibles en la actualidad.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños físicos y anulará la garantía de que pueda disponer.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se puede enredar con el cable.
- No utilice este aparato al aire libre.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Desconecte el aparato de la toma al cambiar las piezas de repuesto o mantenimiento.
- No utilice este aparato con un cable o enchufe dañado o cuando el aparato funcione mal, o haya sido dañado de alguna manera. A fin de evitar un peligro para asegurarse de que un cable o enchufe dañado será reemplazado por un técnico autorizado (*).No reparación de estos aparatos por sí mismo.
- No utilice este aparato cerca de fuentes de calor directo.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando.
- Nota: Para evitar el peligro de accidentes y restablecer la protección térmica, estos aparatos no pueden estar alimentados a través de un dispositivo de conmutación externos, tales como un temporizador, o conectados a un circuito que habitualmente se activa o desactiva.

- El uso de un cable de extensión o algo similar no está permitido.
- Deje que el aparato se enfríe antes de que se vaya a eliminar o reemplazar las piezas de repuesto.
- Asegúrese de que el cable no está colgando sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toca ninguna superficie caliente o entra directamente en contacto con las partes calientes del aparato. No coloque el aparato debajo ni cerca de cortinas, estores, etc
- Asegúrese de que el cable no toque las partes calientes del aparato.

* *Electricista cualificado competente: departamento de postventa del productor o importador o cualquier persona que está cualificada, autorizada y competente para realizar este tipo de reparaciones a fin de evitar todo peligro. En cualquier caso, debe devolver el aparato a este electricista.*

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Resistencia
2. Puerta de cristal
3. Soporte de bandeja
4. Asa de la puerta
5. Placa de cocina grande (800W)
6. Placa de cocina pequeña (500W)
7. Mandos de las placas
8. Luz piloto de las placas
9. Mando de la temperatura
10. Mando del horno
11. Temporizador del horno y de las placas
12. Luz piloto del horno
13. Base
14. Parrilla
15. Asa
16. Bandeja



PRIMER USO

- Extraiga el aparato y sus accesorios de la caja. Quite las etiquetas, papel de aluminio o plástico de protección del aparato.
- No ponga alimentos o recipientes en el horno ni en las placas de cocina
- Coloque el aparato en un lugar seguro, asegúrese de que hay 30 cm de aire libre por encima del horno, y 10 cm en los otros lados.
- Ajuste el mando de las placas de cocción (10) en la posición más baja.
- Ajuste el mando de la temperatura (12) a 250 ° C.
- Ajuste el mando de los modos del horno en la posición más baja.
- Ajuste el mando del tiempo (14) en 20 minutos.

Durante el primer uso podría originarse un poco de humo y un olor a quemado. Esto sucede porque el aparato es nuevo. Desaparecerá pasados unos minutos. Esto no quiere decir que tenga un mal funcionamiento y en ningún caso provocará que lo tenga.

USO

Mandos de las placas de cocina (7)

- Posición hacia arriba, la placa de cocina grande.
- Posición hacia la derecha: la placa de cocina pequeña.
- Posición hacia abajo: las dos placas.
- Con este mando se selecciona qué placa de cocina desea utilizar.
- Ajuste el temporizador de la placa de cocina y el horno en el tiempo deseado.
- Si sólo desea utilizar las placas, mantenga el mando de los modos del horno en la posición de apagado.

Mando de la temperatura (9)

- Seleccione en el sentido de las agujas del reloj la temperatura que desea utilizar para preparar su plato.
- Se puede elegir desde 100 °C hasta una temperatura de 250 °C.

Mando de los modos del horno (10)

- Posición hacia arriba: resistencia superior.
- Posición a la derecha: resistencia inferior.
- Posición hacia abajo: resistencia superior e inferior.
- Seleccione la resistencia deseada, que depende del plato que esté preparando.
- Consulte otros consejos para cocinar en horno en el manual de los ajustes correctos en términos de tiempo de preparación, la temperatura y ajustes del horno.

Temporizador del horno y de las placas de cocina (11)

- El controlador de tiempo se puede utilizar en combinación con las placas de cocina y la función del horno.
- Seleccione el tiempo de cocción deseado, el tiempo de cocción depende del plato que desee preparar.
- Seleccione la hora girando el temporizador en el sentido de las agujas del reloj.
- El aparato se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado y sonará un timbre.
- Si desea seleccionar un tiempo inferior a 5 minutos, entonces, gire el mando a más de 6 minutos y vuelva a la hora deseada.
- Manualmente, puede desactivar el aparato durante el uso, girando el mando del temporizador a la posición de apagado.

Función del horno y las placas de cocina a la vez

- Seleccione con el mando para las placas de cocina (7) si quiere utilizar una o dos placas.
- Seleccione con el mando el modo deseado para la función del horno (10).
- Seleccione con el mando de la temperatura (9) la temperatura deseada.
- Seleccione con el botón del temporizador (11) el tiempo deseado, podrá ver que se iluminan el N º 8 y el N º 12. Ahora puede empezar a cocinar en las placas de cocinar y poner la bandeja en el horno.

Accesorios

- La bandeja se puede utilizar para preparar pollo, hamburguesas, gratinado, pasteles y muchos otros platos de horno.
- La parrilla se puede utilizar para varios platos secos, como el pan (francés).
- Para los platos que liberan una gran cantidad de grasa, se recomienda usar la parrilla junto con la bandeja.

Precaución: Utilice siempre el asa suministrada al retirar la parrilla o la bandeja, pueden estar muy calientes y se puede quemar.

CONSEJOS ÚTILES DE COCINA

El horno está muy bien adecuado para preparar los platos más fantásticos. En la tabla siguiente encontrará algunos consejos sobre el tiempo de preparación, la temperatura y los ajustes del horno para una variedad de platos. Las temperaturas y los tiempos mencionados a continuación son solo orientativos. Los resultados de la cocina pueden variar dependiendo de las recetas, los platos utilizados y los ingredientes.

Modo 1. Modo 2. Modo 3.

Receta	Cantidad	Temp.	Tiempo	Modo
Pizza fresca	400 g	200 °C	25 min.	3
Pastel salado	600 g	200 °C	35 min.	3
Pizza congelada	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasaña	1500 g	200 °C	40 min.	3
Pollo	1500 g	220 °C	90 min.	3
Albóndigas	1000 g	200 °C	60 min.	3
Berenjena con queso	1700 g	200 °C	30 min.	1
Carne asada	1000 g	220 °C	20 min	1
Patatas empanadas	1500 g	200 °C	40 min.	1
Pastel de manzana	1000 g	190 °C	90 min.	3
Trucha envuelta	800 g	190 °C	40 min.	2

Añada unos 5 minutos al tiempo de preparación para precalentar el horno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato si desea limpiarlo, no empiece a limpiar el aparato antes de que se haya enfriado por completo.
- No utilice un cepillo duro u otros materiales abrasivos para limpiar el interior o el exterior del aparato, para evitar rayar la superficie y el interior del aparato.
- No utilice agentes abrasivos o tóxicos como la gasolina, polvo o disolvente. Un limpiador de cocina normal o líquido para fregar con agua es suficiente.

Limpieza de las placas

- Después de sobrarse limpie los restos inmediatamente. Atención: Las piezas pueden estar calientes.
- Limpie las placas con un poco de agua y líquido de fregar.
- Después de limpiar caliente las placas durante un corto periodo de tiempo, de lo contrario podrían oxidarse.

Limpieza del horno

- El jugo de las frutas que se filtre por la bandeja del horno dejará manchas que no se pueden quitar, ni siquiera con el limpiador del horno. No llene demasiado el molde cuando haga pastel de frutas.
- Un horno muy sucio, se puede limpiar con sólo un poco de líquido para lavar platos, agua caliente y un chorrito de vinagre.
- El proceso de horneado y la cocción puede tardar más tiempo cuando el interior del horno está sucio.

Precaución: deje siempre enfriar las placas y el horno antes de limpiarlas.

GARANTÍA

- Este aparato dispone de una garantía con una cobertura de 12 meses a partir de la fecha de compra (recibo).
- Los daños originados por no seguir el manual de instrucciones, darán lugar a la invalidez de la garantía. Si ello deriva en daños importantes, Tristar no será responsable.
- Tristar no será responsable de los daños materiales o daños físicos provocados por el uso indebido o si no se han ejecutado correctamente las medidas de seguridad.
- La limpieza, tal como se menciona en este manual, es el único mantenimiento necesario para estos aparatos.
- Cuando se deba reparar el aparato, asegúrese de que la reparación la lleva a cabo una empresa autorizada.
- Este aparato es solamente para uso doméstico.
- Este aparato no puede ser modificado o cambiado
- Si surgen problemas durante los 12 meses a partir de la fecha de compra, que están cubiertos por la garantía de fábrica, puede volver al punto de venta, para reemplazarlo por uno nuevo.
- Sólo están incluidos en la garantía los defectos de material o de fabricación.
- Tristar no se hace responsable de los daños producidos:
  1. En caso de que el aparato se haya caído.
  2. En caso de que el aparato haya sido cambiado técnicamente por el propietario o un tercero.
  3. En caso de uso indebido del aparato.
  4. En caso de desgaste normal del aparato.
- Al realizar reparaciones no se prorrogará el período original de garantía de 12 meses, ni el derecho a una nueva garantía de cumplimiento. Esta garantía sólo es legal en territorio europeo. Esta garantía no prevalece sobre la directiva europea 1944/44CE.
- Si tiene preguntas o requerimientos, debe dirigirse al "punto de venta".
- Guarde siempre la factura, sin ella no podrá reclamar ningún tipo de garantía.
- Si usted desea hacer una reclamación, devuelva toda la máquina con la factura.
- Daños en el acceso teorías no significa libre de sustitución automática del aparato completo. En dichos, consulte el teléfono de atención al cliente. Los vidrios rotos o rotura de piezas de plástico están siempre sujetas a pago.
- Los defectos de los consumibles o piezas susceptibles a desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o la sustitución de dichas piezas no están cubiertas por la garantía y por lo tanto, se deben pagar
- La garantía queda anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Después del vencimiento de la garantía, las reparaciones las puede llevar a cabo el proveedor o servicio de reparación correspondiente con el pago de los costes que conlleven.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Nº modelo.:	OV-1422
Alimentación:	220-240V~ 50 Hz
Potencia de consumo:	3100 W
Dimensiones :	615 x 435 x 450 mm
Peso:	13,5 kg

MEDIOAMBIENTE

Directrices para proteger el medioambiente
Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Al reciclar los aparatos domésticos usados, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Empaquetado:
El embalaje es reciclable al 100%, recicle el envase separado.

Producto
Este dispositivo está equipado con una marca conforme a la Directiva Europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Garantizar que este producto sea desechado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

Declaración CE de conformidad
Este dispositivo está diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con los objetivos de seguridad de la Directiva de Baja Tensión "No 2006/95/CE, los requisitos de protección de la Directiva EMC 2004/108/CE" Compatibilidad electromagnética "y el requisito de la Directiva 93 / 68/ EEC.

Consejos para ahorrar energía
- Utilice solamente recipientes con un diámetro igual al diámetro de las placas de cocción.
- Utilice solamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Mantenga la tapa durante la cocción en la olla, si es posible.
- Cocine las verduras, patatas, etc., con poca agua, con el fin de mantener el tiempo de preparación lo más corto posible.
- Use la temperatura adecuada para los diferentes platos que se preparan.

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

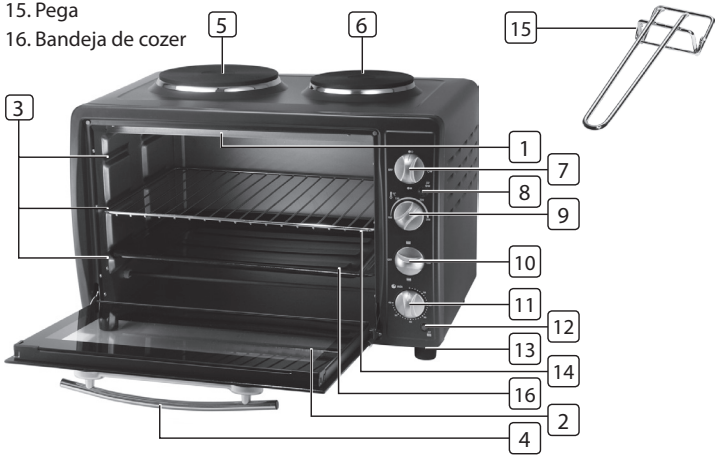
- Este dispositivo cumpre os requisitos de segurança. Leia cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o comprovativo de compra e, se possível, a caixa com as embalagens interiores.
- Verifique se a voltagem do aparelho corresponde à voltagem principal de sua casa. Voltagem nominal: 220-240 V~ 50Hz. A tomada deve ser de, pelo menos, 16 A ou 10 A de baixa protecção.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e competência desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se estas tiverem 8 ou mais anos de idade e o façam sob supervisão.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo dano.
- Para proteger as crianças contra os perigos de aparelhos eléctricos, certifique-se de que nunca deixa os aparelhos sem supervisão. Para isso, deve seleccionar um local de armazenamento para o aparelho onde as crianças não cheguem. Certifique-se de que o cabo não está pendurado para baixo.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e nivelada.
- Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
- Nunca utilize o aparelho sem supervisão.
- Todas as reparações devem ser realizadas por um electricista qualificado e competente (*).
- Certifique-se de que o aparelho é guardado num ambiente seco.
- É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo uma vez que entra em contacto directo com alimentos.
- Este aparelho está em conformidade com todos os padrões relativos a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado de forma adequada e de acordo com as instruções deste manual de instruções, o aparelho é seguro com base em provas científicas disponíveis actualmente.
- A utilização de peças acessórias não recomendada pelo fabricante pode causar ferimentos e anular qualquer garantia que possa ter.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo e certifique-se de que nunca fica preso.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar e guardar.
- Para se proteger de choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou noutro líquido.
- Desligue o aparelho da tomada quando trocar para peças sobresselentes ou para manutenção.
- Não utilize este aparelho com um cabo ou ficha danificado ou quando o aparelho está avariado, após ocorrer avaria ou qualquer outro dano. Para evitar perigos, certifique-se de que o cabo ou a tomada danificados são substituídos por um técnico autorizado (*). Não repare o aparelho sozinho.
- Não utilize este aparelho próximo de fontes de calor directas.

- Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- Nota: Para evitar situações perigosas causadas por reiniciar acidentalmente a protecção térmica, o aparelho pode não funcionar através de um aparelho comutável externo, como por exemplo, um cronómetro, ou quando ligado a um circuito ligado e desligado regularmente.
- Não é permitida a utilização de uma extensão ou de outro meio semelhante.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de remover ou substituir peças sobresselentes.
- Certifique-se de que o cabo não fica pendurado no canto da mesa ou do balcão, não toca em nenhuma superfície quente nem entra em contacto directo com as partes quentes do aparelho. Não coloque o aparelho por baixo ou perto de cortinas, coberturas de janelas, etc.
- Certifique-se de que o cabo não entra com contacto com partes quentes do aparelho.

* *Electricista qualificado competente: departamento pós-venda do fabricante ou do importador ou qualquer outra pessoa qualificada, aprovada e competente para realizar este tipo de reparações para evitar perigos. De qualquer das formas, deve entregar o aparelho a esse electricista.*

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Elemento de aquecimento
2. Porta de vidro
3. Suporte da bandeja de alimentos
4. Pega da porta
5. Placa grande (800 W)
6. Placa pequena (500 W)
7. Botão de controlo das placas
8. Luz de aviso das placas
9. Botão de controlo de temperatura
10. Botão de controlo dos modos do forno
11. Temporizador do forno e das placas
12. Luz de aviso do forno
13. Suporte
14. Prateleira de fios
15. Pega
16. Bandeja de cozer



PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire as etiquetas, o papel de protecção ou o plástico do aparelho.
- Não coloque nenhum alimento ou panela no forno ou nas placas
- Coloque o aparelho num local seguro, certifique-se de que existe um espaço de 30 cm por cima do forno e 10 cm nos outros lados.
- Coloque o botão de controlo das placas (10) na posição mais baixa.
- Coloque o botão de controlo de temperatura (12) nos 250 °C.
- Coloque o botão de controlo dos modos do forno na posição mais baixa.
- Coloque o botão de controlo de tempo (14) nos 20 minutos.

Durante a primeira utilização, pode haver algum fumo e um cheiro a queimado. Isto acontece porque o aparelho é novo. Desaparecerá após alguns minutos. Isto não significa que exista uma avaria e não provocará uma

UTILIZAÇÃO

Botão de controlo das placas (7)

- Posição para cima: placa grande.
- Posição para a direita: placa pequena.
- Posição para baixo: ambas as placas.
- Com este botão pode seleccionar a placa que pretende utilizar.
- Coloque o temporizador das placas e do forno no tempo desejado.
- Se pretender utilizar apenas as placas, pode manter o botão de controlo dos modos do forno na posição OFF.

Botão de controlo de temperatura (9)

- Seleccione a temperatura que pretende para preparar o seu prato rodando-o para a direita.
- Pode seleccionar entre 100 °C e 250 °C.

Botão de controlo dos modos do forno (10)

- Posição para cima: elemento superior.
- Posição para a direita: elemento inferior.
- Posição para baixo: elemento superior e inferior.
- Seleccione o elemento de aquecimento desejado, que depende do prato que estiver a preparar.
- Consulte as sugestões de preparação no manual para as definições correctas em termos de tempo de preparação, temperatura e definições do forno.

Temporizador do forno e das placas (11)

- O controlador do temporizador pode ser utilizado com a função das placas e do forno.
- Seleccione o tempo de preparação e este depende do prato que pretende preparar.
- Seleccione o tempo rodando o temporizador para a direita.
- O aparelho desligar-se-á automaticamente no final do tempo seleccionado, quando soará um alarme.
- Se pretender seleccionar menos de 5 minutos, rode o botão para mais de 6 minutos e volte a rodá-lo para o tempo desejado.
- Pode desligar manualmente o aparelho durante a utilização, rodando o botão do temporizador para a posição OFF.

Funções de forno e placas juntas

- Seleccione com o botão de controlo para as placas (7) se pretender utilizar uma ou duas placas.
- Seleccione com o botão de controlo da função do forno (10) o modo desejado.
- Seleccione com o botão de controlo da temperatura (9) a temperatura desejada.
- Seleccione com o botão do temporizador (11) o tempo desejado, verá as luzes N.º 8 e N.º 12 acenderem-se. Pode agora começar a cozinhar nas placas e colocar o seu prato no forno.

PT

Acessórios

- O tabuleiro pode ser utilizado para preparar frango, hambúrgueres, gratinar, bolos e muitos outros pratos no forno.
- A grelha pode ser utilizada para vários pratos como pão (francês).
- Para pratos que libertam muita gordura, recomendamos que utilize a grelha juntamente com o tabuleiro.

Cuidado: quando remover a grelha ou o tabuleiro, pois podem estar muito quentes! Utilize sempre a pega fornecida.

DICAS DE COZEDURA

O seu forno está muito bem equipado para preparar os pratos mais fantásticos. Na tabela abaixo encontrará algumas dicas relativamente ao tempo de preparação e as definições de temperatura do forno para vários pratos. As temperaturas e os tempos mencionados abaixo são apenas indicativos. Os resultados de cozedura podem variar dependendo das receitas, dos pratos e dos ingredientes utilizados.

Modo 1. Modo 2. Modo 3.

Receita	Quantidade	Temp.	Tempo de cozedura	Modo
Pizza fresca	400 g	200 °C	25 min.	3
Tarte temperada com sal	600 g	200 °C	35 min.	3
Pizza congelada	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasanha	1500 g	200 °C	40 min.	3
Frango inteiro	1500 g	220 °C	90 min.	3
Almôndegas	1000 g	200 °C	60 min.	3
Beringela com queijo	1700 g	200 °C	30 min.	1
Carne grelhada	1000 g	220 °C	20 min	1
Batatas panadas	1500 g	200 °C	40 min.	1
Tarte de maçã	1000 g	190 °C	90 min.	3
Truta embrulhada	800 g	190 °C	40 min.	2

Adicione cerca de 5 minutos ao tempo de preparação para pré-aquecer o forno.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho se pretender limpá-lo. Não comece a limpar o aparelho antes de este ter arrefecido totalmente.
- Não utilize uma escova dura ou outros materiais abrasivos para limpar o interior ou o exterior do aparelho, para evitar riscar a superfície e o interior do aparelho.
- Não utilize nenhum produto de limpeza abrasivo ou tóxico como petróleo, esfoliantes ou solventes. Um produto de limpeza de cozinha ou para lavar loiça normal com água é suficiente.

Limpeza das placas

- Após ferver por fora, retire os restos imediatamente. Cuidado: Estas partes podem estar quentes.
- Limpe as placas com produto para lavar loiça e um pouco de água.
- Após limpar, aqueça as placas durante algum tempo, caso contrário podem ganhar ferrugem.

Limpeza do forno

- Sumo de fruta a pingar para o tabuleiro deixará manchas que não podem ser removidas, mesmo com um produto de limpeza para forno. Não encha demasiado a forma quando cozer um bolo de frutas.
- Um forno um pouco sujo pode ser limpo apenas com um pouco de produto para lavar loiça, água morna e um pouco de vinagre.
- A cozedura e o processo de cozedura pode demorar mais tempo quando o forno estiver sujo no interior.

Cuidado: deixe sempre o forno e as placas arrefecerem bem antes de os limpar.

GARANTIA

- Este aparelho tem garantia de 12 meses, com início na data de compra (recibo).
- Danos causados por não seguir o manual de instruções tornarão a garantia nula. Se isto resultar em danos consequentes, a Tristar não deverá ser considerada responsável.
- A Tristar não será responsável por danos no material ou ferimentos pessoais causados por uma utilização inadequada ou se não se seguirem adequadamente as instruções de segurança.
- A limpeza, conforme mencionado neste manual, é a única manutenção necessária para estes aparelhos.
- Quando for necessário reparar o aparelho, certifique-se de que a reparação será realizada por uma empresa autorizada.
- Este aparelho serve apenas para uso doméstico.
- Este aparelho não deve ser alterado.
- Se ocorrerem problemas durante os 12 meses após a data de compra, que correspondem à cobertura da garantia de fábrica, pode dirigir-se ao local da compra para substituí-lo por um novo.
- Apenas os defeitos de fabrico e do material estão cobertos pela garantia.
- A Tristar não é responsável por danos ocorridos através de:
  1. Queda do aparelho.
  2. Alteração técnica do aparelho realizada pelo proprietário ou por terceiros.
  3. Utilização inadequada do aparelho.
  4. Desgaste normal do aparelho.
- Ao realizar reparações, o período de garantia original de 12 meses não será estendido nem terá direito a uma nova garantia. Esta garantia é válida apenas na Europa. Esta garantia não anula a directiva europeia 1944/44/CE.
- Para questões ou concordâncias, contacte o seu "ponto de venda".
- Guarde sempre o seu recibo, sem ele não pode reivindicar nenhum tipo de garantia.
- Se pretender fazer uma reclamação, entregue a máquina completa com o recibo.
- Os danos nos acessórios não significam uma substituição automática sem encargo dos aparelhos na totalidade. Nesses casos, contacte a nossa linha directa. O vidro partido ou as peças de plástico partidas estão sempre sujeitos a custos.
- Os defeitos em consumíveis ou peças sujeitos a desgaste, assim como a limpeza, a manutenção ou a substituição dessas peças não estão cobertos pela garantia e devem ser pagos!
- A garantia perde a validade no caso de modificação não autorizada no aparelho.
- Findo o prazo da garantia, a reparação pode ser levada a cabo pelo fabricante competente ou pelo serviço de reparação contra o pagamento dos custos daí decorrentes.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo n.º:	OV-1422
Alimentação:	220-240 V~ 50 Hz.
Consumo de energia:	3100 W
Dimensões:	615 x 435 x 450 mm
Peso:	13,5 kg

AMBIENTE

Orientações para a protecção do meio ambiente
Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve, sim, ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Embalagem
A embalagem é 100% reciclável. Deposite-a em separado.

Produto
Este aparelho vem fornecido com uma marca em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Garantindo que este produto será processado correctamente em resíduos, ajudará a prevenir possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

Declaração de conformidade EC
Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva de Baixa Tensão "Nº 2006/95/EC, os requisitos de protecção da Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidade electromagnética" e os requisitos da Directiva 93/68/EEC".

Dicas para poupar energia
- Utilize apenas panelas com um diâmetro igual ao diâmetro das placas.
- Utilize apenas tachos e panelas com um fundo plano.
- Se possível, enquanto cozinha, mantenha a tampa na panela.
- Cozinhe legumes, batatas, etc., com um pouco de água para manter o tempo de preparação o mais curto possível.
- Utilize temperaturas adequadas para os vários pratos que estiver a preparar.

OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

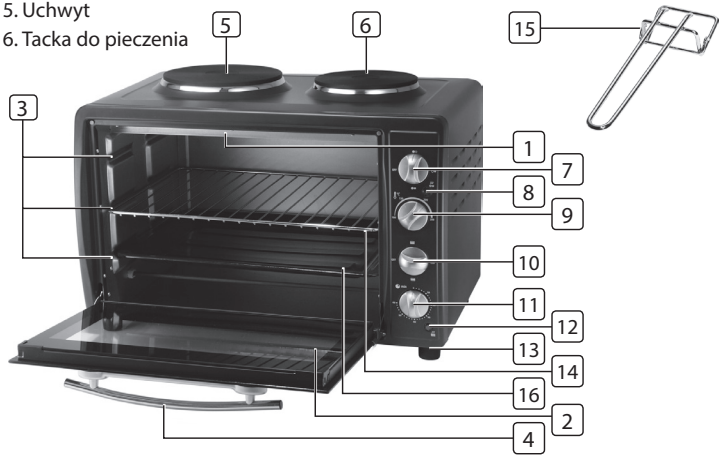
- To urządzenie spełnia wymogi bezpieczeństwa. Należy przeczytać dokładnie instrukcje przed rozpoczęciem użytkowania. Prosimy zachować instrukcję, certyfikat gwarancji, paragon zakupu oraz, w razie możliwości, karton z wewnętrznym opakowaniem.
- Sprawdzić, czy napięcie urządzania odpowiada napięciu w Państwa domu. Napięcie szacunkowe: 220-240V~ 50Hz. Gniazdo musi co najmniej wykazywać wartość 16A lub słabiej zabezpieczone 10 A.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi możliwościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie wraz z przewodem z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- W przypadku zignorowania instrukcji bezpieczeństwa, producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia
- Aby chronić dzieci przed niebezpieczeństwami urządzeń elektrycznych, prosimy zapewnić, że urządzenie nigdy nie zostanie bez nadzoru. Zatem Państwa obowiązkiem jest znalezienie miejsca na urządzenie, gdzie będzie ono niedostępne dla dzieci. Sprawdzić, czy kabel nie zwisa w dół.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użycia w gospodarstwie domowym, zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni.
- Nie dotykać powierzchni gorących. Zawsze korzystać z uchwytów lub gałek.
- Nigdy nie korzystać z urządzenia bez nadzoru.
- Wszystkie naprawy muszą być wykonane przez kompetentnego i wykwalifikowanego elektryka(*).
- Sprawdzić, czy urządzenie przechowywane jest w suchym środowisku.
- Absolutnie konieczne jest utrzymywanie urządzenia w czystości przez cały czas, ponieważ bezpośrednio styka się z jedzeniem.
- Urządzenie zgodne jest z wszelkimi normami dotyczącymi pól elektromagnetycznych (EMF). Jeśli urządzenie obsługiwane jest prawidłowo i zgodnie z instrukcjami użytkowania, to jest ono bezpieczne do użycia w oparciu o naukowe dowody dostępne obecnie.
- Użycie akcesoriów nierekomendowanych przez producenta może prowadzić do obrażeń ciała oraz do unieważnienia gwarancji.
- Nigdy nie przesuwać urządzenia, ciągnąc za kabel i zapewnić, aby się nie zaplątać.
- Nie wolno używać urządzenia na zewnątrz.
- Przed czyszczeniem lub odłożeniem należy poczekać na wystygnięcie urządzenia.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nigdy nie zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Wyjąć wtyczkę z gniazda, jeśli konieczna jest wymiana części lub konserwacja.
- Nie korzystać z urządzenia w przypadku uszkodzonego przewodu, wtyczki lub zakłóceń pracy albo uszkodzeń innego rodzaju. Aby uniknąć niebezpieczeństw sprawdzić, czy uszkodzony przewód będzie wymieniony przez autoryzowanego pracownika technicznego (*). Nie naprawiać urządzeń samodzielnie.

- Nie używać urządzenia w pobliżu źródeł gorąca.
- Jeśli nie korzystamy z urządzenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazda.
- Uwaga: Aby uniknąć niebezpieczeństwa poprzez przypadkowe resetowanie zabezpieczenia termicznego, to urządzenie może nie być zasilane przez zewnętrzny przełącznik, taki jak timer lub podłączone do obwodu, który regularnie będzie włączany i wyłączany.
- Korzystanie z przedłużacza lub podobnego dodatku nie jest dozwolone.
- Poczekać na wystygnięcie urządzenia przed wyjęciem lub wymianą części.
- Sprawdzić, czy przewód nie zwisa z krawędzi stołu lub lady, czy nie dotyka powierzchni gorących czy nie styka się bezpośrednio z gorącymi częściami urządzenia. Nie ustawiać urządzenia w pobliżu lub pod zasłonami, okiennicami, itp.
- Sprawdzić, czy kabel zasilania nie dotyka gorących części urządzenia.

* *Kompetentny i wykwalifikowany elektryk: dział posprzedażowy producenta lub importera lub każdej wykwalifikowanej osoby, zatwierdzony i kompetentny do wykonywania tego rodzaju napraw, aby uniknąć niebezpieczeństwa. W każdym przypadku należy zwrócić urządzenie elektrykowi.*

OPIS CZĘŚCI

1. Element grzewczy
2. Szklane drzwiczki
3. Podpórka tacki na jedzenie
4. Klamka na drzwiczkach
5. Duża płyta grzewcza (800W)
6. Mała płyta grzewcza (500W)
7. Regulator dla płyt grzewczych
8. Kontrolka ostrzegawcza płyt grzewczych
9. Regulator temperatury
10. Regulator trybów piekarnika
11. Timer piekarnika i płyt grzewczych
12. Kontrolka ostrzegawcza piekarnika
13. Stojak
14. Ruszt druciany
15. Uchwyt
16. Tacka do pieczenia



PIERWSZE UŻYTKOWANIE.

- Wyjąć urządzenie i akcesoria z pudełka. Zdjąć naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe z urządzenia.
- Nie wkładać jedzenia ani patelni do piekarnika ani na płytki grzewcze
- Ustawić urządzenie w bezpiecznym miejscu, sprawdzić, czy jest 30 cm wolnej przestrzeni na piekarnikiem i po 10 cm po obu stronach.
- Ustawić regulator płyt grzewczych (10) w najniższej pozycji.
- Ustawić regulator temperatury (12) w temp. 250 °C.
- Ustawić regulator trybów piekarnika w najniższej pozycji.
- Ustawić regulator czasu (14) na 20 minut.

Podczas pierwszego użycia może pojawić się dym oraz zapach spalenizny. Dzieje się tak, ponieważ urządzenie jest nowe. Zanika po kilku minutach. Nie oznacza to nieprawidłowości ani jej nie powoduje.

UŻYTKOWANIE

Regulator płyt grzewczych (7)

- Pozycja do góry: duża płyta grzewcza
- Pozycja na prawo: mała płyta grzewcza
- Pozycja na dół: obie płyty grzewcze.
- Tym regulatorem wybieramy, z której płyty grzewczej będziemy korzystać.
- Ustawić timer w pozycji wył. dla płyt grzewczych oraz wł. dla piekarnika.
- Jeśli chcemy korzystać wyłącznie z płyt grzewczych można przytrzymać regulator dla trybów grzejnika w pozycji wył.

Regulator temperatury (9)

- Wybrać temperaturę, regulując pokrętło w prawo, wymaganą do przygotowania potrawy.
- Można wybrać między 100 °C aż do temperatury 250 °C.

Regulator trybów piekarnika (10)

- Pozycja do góry: górny element.
- Pozycja na prawo: dolny element.
- Pozycja na dół: górny i dolny element.
- Wybrać żądany element grzewczy, co zależy od przygotowywanej potrawy.
- Sprawdzić we wskazówkach do pieczenia w dalszej części pod kątem prawidłowych ustawień w aspekcie czasu przygotowania, temperatury oraz ustawień piekarnika.

Timer dla piekarnika i płyt grzewczych (11)

- Kontroler czasu może być użyty w połączeniu z płytami grzewczymi oraz funkcją piekarnika.
- Wybrać czas przygotowywania potrawy, zależy on właśnie od tego, co chcemy przygotować.
- Wybrać czas, obracając timerem w prawo.
- Urządzenie wyłączy się automatycznie pod koniec wybranego czasu, rozlegnie się sygnał dzwonka.
- Jeśli chcemy wybrać czas poniżej 5 minut, należy ustawić regulator na ponad 6 minut i powrócić do wybranego czasu.
- Można wyłączyć urządzenie ręcznie podczas użytkowania poprzez obroty timera do pozycji wyłączenia.

Połączenie funkcji piekarnika oraz płyt grzewczych

- Wybrać płyty grzewcze za pomocą regulatora (7) jeśli chcemy użyć jednej lub obu płyt grzewczych.
- Wybrać funkcję piekarnika za pomocą regulatora (10) w wybranym trybie.
- Wybrać daną temperaturę za pomocą regulatora (9) temperatury.
- Za pomocą regulatora timera (11) Wybrać czas, pojawią się zapalone kontrolki: nr 8 oraz nr 12. Można zacząć przygotowywać potrawę na płytach i włożyć potrawę do piekarnika.

PL

Akcesoria

- Tacka do pieczenia może zostać użyta w celu przygotowywania kurczaka, hamburgerów, potrawy typu gratin, ciasta i wielu innych dań z pieca.
- Ruszt może być użyty na różne suche potrawy jak np. bułka (francuska).
- Do przygotowywania dań uwalniających tłuszcz, zalecamy użycie grilla razem z tacką do pieczenia.

Uwaga: podczas wyjmowania grill lub tacka do pieczenia mogą być bardzo gorące! Zawsze korzystać z dołączonego uchwytu.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

Piekarnik jest znakomicie przystosowany do przygotowywania fantastycznych dań. W poniższej tabeli znajdują się wskazówki na temat czasu przygotowywania, temperatury oraz ustawień piekarnika dla bardzo różnych dań. Temperatury oraz czas wymienione poniżej są tylko wskazówką. Wyniki uzyskane podczas pieczenia mogą być różne w zależności od przepisów oraz używanych składników.

Tryb 1. Tryb 2. Tryb 3.

Przepis	Ilość	Temp.	Czas gotowania	Tryb
Świeża pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Słone ciasto	600 g	200 °C	35 min.	3
Mrożona pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagna	1500 g	200 °C	40 min.	3
Cały kurczak	1500 g	220 °C	90 min.	3
Kulki mięsne	1000 g	200 °C	60 min.	3
Bakłażan z serem	1700 g	200 °C	30 min.	1
Mięso z grilla	1000 g	220 °C	20 min	1
Ziemniaki posypane tarta bułką	1500 g	200 °C	40 min.	1
Szarlotka	1000 g	190 °C	90 min.	3
Pstrąg w folii	800 g	190 °C	40 min.	2

Dodać około 5 min do całkowitego czasu przygotowywania na wstępne nagrzanie piekarnika.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłączyć urządzenie, jeśli chcemy je wyczyścić, nie zaczynać czyszczenia przed całkowitym wystygnięciem.
- Nie korzystać z twardych szczotek ani innych materiałów trących w celu czyszczenia wnętrza bądź zewnętrza urządzenia, aby zapobiec powstawaniu zadrapań powierzchni oraz wnętrza urządzenia.
- Nie korzystać z żadnych żrących ani toksycznych środków czyszczących, takich jak benzyna, proszki do czyszczenia lub rozpuszczalniki. Wystarcza zwykły kuchenny środek myjący lub płyn do naczyń.

Czyszczenie płyt grzewczych

- Po przygotowaniu jedzenia natychmiast usunąć resztki. Uwaga: te części mogą być gorące.
- Oczyścić płyty grzewcze za pomocą płynu do naczyń z wodą.
- Po czyszczeniu rozgrzać płyty przez krótki czas, w przeciwnym razie zardzewieją.

Czyszczenie piekarnika

- Sok owocowy przeciekający na tackę do pieczenia pozostawia plamy, których nie można usunąć, nawet za pomocą środka czyszczącego do piekarnika. Nie przepełniać tacki podczas pieczenia wilgotnych ciast owocowych.
- Nieznacznie przybrudzony piekarnik można wyczyścić za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody oraz kropli octu.
- Proces pieczenia i przygotowywania potrawy może trwać dłużej nawet przy brudnym wewnątrz piekarniku.

Uwaga: zawsze poczekać na schłodzenie płyt przed ich wyczyszczeniem.

GWARANCJA

- Urządzenie objęte jest 12- miesięczną gwarancją zaczynając od dnia zakupu (na podstawie paragonu).
- Uszkodzenia spowodowane niedostosowaniem się do niniejszych instrukcji użytkowania prowadzą do unieważnienia gwarancji, jeśli prowadzi to do powstania szkód, firma Tristan nie ponosi odpowiedzialności.
- Firma Tristar nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia materiałów ani obrażenia ciała spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem lub jeśli instrukcje dotyczące bezpieczeństwa nie są odpowiednio wykonane.
- Poza czyszczeniem, jak już wspomniano w niniejszych instrukcjach jest tylko konserwacja konieczna dla tego urządzenia.
- Kiedy konieczna jest naprawa urządzenia, zapewnić, aby dokonała jej autoryzowana firma.
- Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Tego urządzenia nie można naprawić ani wymienić.
- Jeśli problemy pojawiły się w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu, co obejmuje gwarancja producenta, można odnieść urządzenie do miejsca, gdzie zostało nabyte i wymienić je na nowe.
- Niniejsza gwarancja obejmuje tylko materiałowe lub produkcyjne usterki.
- Firma Tristar nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe na skutek:
  1. Upadku urządzenia.
  2. Jeśli właściciel lub osoby trzecie wymieniały cokolwiek w urządzeniu.
  3. Nieprawidłowego użycia urządzenia.
  4. Naturalnego zużywania się urządzenia.
- Po wykonaniu napraw oryginalny okres gwarancji czyli 12 miesięcy nie zostanie przedłużony ani nie pojawi się prawo do nowej gwarancji. Gwarancja jest ważna tylko na terenie Europy. Gwarancja ta nie jest nadrzędna wobec Dyrektywy Europejskiej 1944/44CE.
- W razie pytań lub reklamacji prosimy o kontakt ze sprzedawcą Państwa w "punkcie zakupu"
- Zawsze zachowywać paragon, bez paragonu nie ma możliwości ubiegania się jakiekolwiek działania na mocy gwarancji.
- W razie reklamacji należy zwrócić całe urządzenie wraz z paragonem.
- Uszkodzenia akcesoriów nie oznaczają możliwości automatycznej i darmowej wymiany na inne urządzenie. W takich przypadkach prosimy o kontakt na infolinię. Zbita szybka lub pęknięcia części plastikowych zawsze podlegają zwrotom.
- Usterki w częściach wymienialnych lub narażonych na zużycie, podobnie jak czyszczenie, konserwacja i wymiana tych części nie są objęte gwarancją i należy je opłacić we własnym zakresie.
- Gwarancja zostaje unieważniona w razie nieautoryzowanych manipulacji przy urządzeniu.
- Po upływie terminu gwarancji wszelkie naprawy mogą być przeprowadzane przez kompetentnego sprzedawcę oraz serwis naprawczy po dokonaniu stosownych opłat.

TECHNICZNE SPECYFIKACJE

Model nr :	OV-1422
Zasilanie:	220-240V~ 50 Hz
Pobór mocy:	3100 W
Wymiary :	615 x 435 x 450 mm
Waga:	13,5 kg

ŚRODOWISKO

Wskazówki dotyczące ochrony środowiska

Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi, ale należy je zanieść do centralnego punktu recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol na urządzeniu, instrukcjach użytkowania i opakowaniu zwraca uwagę na ważne kwestie. Materiały użyte do produkcji urządzenia można poddać recyklingowi. Poprzez recykling zużytych urządzeń domowych można mieć swój wkład w zakresie ochrony środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki.

Opakowanie

Opakowanie poddawane jest recyklingowi w 100%, należy zwrócić rozdzielone opakowanie

Produkt

Urządzenie wyposażone jest w znak na podstawie Europejskiej Dyrektywy 2002/96/EC n/t odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Zapewnienie tego, że produkt zostanie prawidłowo przetworzony, pomaga unikać możliwych negatywnych skutków dla środowiska oraz ludzkiego zdrowia.

Deklaracja zgodności CE

To urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane oraz promowane zgodnie z celem bezpieczeństwa w Dyrektywie o niskim napięciu "Nr 2006/95/EC, wymagania dot. zabezpieczeń oraz z Dyrektywą EMC 2004/108/EC "Zgodność elektromagnetyczna" oraz wymogami Dyrektywy 93/68/EEC.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Korzystać z naczyń ze średnicą równą średnicy płyt grzewczych.
- Korzystać z naczyń i patelni wyłącznie z płaskim dnem.
- O ile jest to możliwe trzymać pokrywkę na patelni podczas gotowania.
- Warzywa, ziemniaki, itp. przygotowywać z niewielką ilością wody, aby czas przygotowania był jak najkrótszy.
- Korzystać z odpowiednich temperatur dla różnych przygotowywanych potraw.

ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

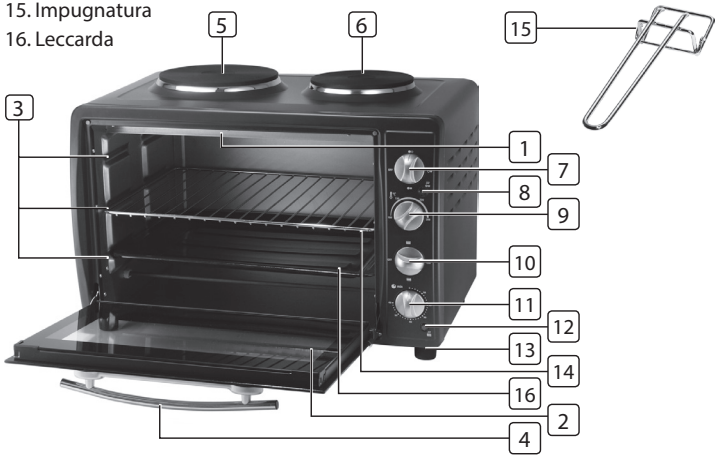
- L'apparecchio è conforme ai requisti di sicurezza. Leggere attentamente il manuale istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio. Conservare istruzioni, certificato di garanzia, ricevuta di acquisto e, se possible, la scatola con l'imballaggio interno.
- Controllare che la tensione dell'apparecchio corrisponda alla tensione domestica. Tensione nominale: 220-240 V~ 50 Hz. La presa deve avere protezione minima 16A o 10 A .
- L'apparecchio può essere usato dai bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali con mancanza di esperienza e conoscenza se viene loro data la giusta supervision o istruzione riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e la comprensione dei rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere effettuata da bambini a meno che non siano maggiori di 8 anni e supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Per proteggere i bambini dai pericoli derivanti dalle apparecchiature elettriche, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. Collocare quindi l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini. Non lasciare il cavo penzoloni.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza.
- Far effettuare tutte le riparazioni da un elettricista qualificato (*).
- Conservare l'apparecchio in ambiente asciutto.
- E assolutamente necessario pulire l'apparecchio prima che esso venga in contatto con gli alimenti.
- L'apparecchio è conforme agli standard sui campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo corretto e secondo le istruzioni del manuale, l'apparecchio è sicuro secondo i controlli effettuati fino al momento.
- L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può provocare lesioni e invalidare la garanzia.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o utilizzarlo.
- Per proteggervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liqiudi.
- Sfilare la spina dalla presa prima di sostituire parti durante la manutenzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati oppure in caso di anomalie o danni di qualunque tipo. Per evitare pericoli, far sostituire un cavo o una spina danneggiati da un tecnico autorizzato (*). Non riparare l'apparecchio da soli.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- Sfilare la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio.
- Nota: per evitare pericoli derivanti dal resettaggio accidentale della termica, non alimentare l'apparecchio attraverso un dispositivo di commutazione esterna, come un timer, o collegato a un circuito che viene attivato e disattivato periodicamente.
- Non utilizzare prolunghe.

- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere o sostituire parti.
- Controllare che il cavo non penzoli sul bordo di un tavolo o un supporto, non entri in contatto con superfici calde e non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Non collocare l'apparecchio sotto o vicino a tende, tendine ecc..
- Controllare che il cavo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

* *Elettricista competente qualificato: reparto post-vendite del produttore o dell'importatore o qualunque persona qualificata, approvata e competente per eseguire questo tipo di riparazioni per evitare pericoli. In ogni caso, restituire personalmente l'apparecchio all'elettricista.*

DESCRIZIONE PARTI

1. Serpentina
2. Sportello in vetro
3. Supporto vassoio alimenti
4. Impugnatura sportello
5. Piastra di cottura grande (800 W)
6. Piastra di cottura piccola (500 W)
7. Volantino piastre di cottura
8. Spia piastre di cottura
9. Volantino temperatura
10. Volantino modi forno
11. Timer forno e piastre di cottura
12. Spia forno
13. Supporto
14. Guida di scorrimento
15. Impugnatura
16. Leccarda



PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dalla scatola. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Non collocare alimenti o padelle nel forno o sulle piastre di cottura.
- Collocare l'apparecchio in un luogo sicuro, con almeno 30 cm di luce libera al di sopra e al di sotto e 10 cm ai lati.
- Portare il volantino delle piastre di cottura (10) nella posizione inferiore.
- Portare il volantino della temperatura (12) su 250 °C.
- Portare il volantino dei modi forno nella posizione inferiore.
- Portare il volantino del tempo (14) su 20 minuti.

Quando l'apparecchio viene utilizzato per la prima volta, possono prodursi un po' di fumo e cattivo odore. Ciò accade perché l'apparecchio è nuovo. Odore e fumo spariranno dopo pochi minuti. Non si tratta di anomalia.

USO

Volantino piastre di cottura (7)

- Posizione in alto: piastra di cottura grande.
- Posizione a destra: piastra di cottura piccola.
- Posizione in basso: entrambe le piastre di cottura.
- Con questo volantino si seleziona la piastra di cottura.
- Spegnere il timer per le piastre di cottura e accendere quello del forno, impostando il tempo desiderato.
- Se si desidera utilizzare soltanto le piastre di cottura, mantenere il volantino di comando per i modi forno in posizione OFF.

Volantino temepratura (9)

- Selezionare la temperatura desiderata girando il volantino in senso orario per la preparazione dei piatti.
- È possibile selezionare una temperatura compresa tra 100 °C e 250 °C.

Volantino modi forno (10)

- Posizione in alto: serpentina superiore.
- Posizione a destra: serpentina inferiore.
- Posizione in basso: serpentine superiore e inferiore.
- Selezionare la serpentina desiderata a seconda del piatto da preparare.
- Controllare i consigli di cottura contenuti nel manuale per impostare correttamente tempo, temperatura e forno.

Timer forno piastre di cottura (11)

- Il timer può essere utilizzato in combinazione con le piastre di cottura e la funzione forno.
- Selezionare il tempo di cottura desiderato, che dipende dal piatto che si desidera preparare.
- Selezionare il tempo girando il volantino in senso orario.
- L'apparecchio si spegne automaticamente al termine del tempo selezionato, quando suona un allarme.
- Se si desidera selezionare un intervallo di tempo inferiore a 5 minuti, girare il volantino prima su un intervallo maggiore di 6 minuti e poi tornare indietro.
- È possible spegnere manualmente il dispositivo durante l'uso portando il timer in posizione OFF.

Funzioni forno e piastre di cottura combinate

- Selezionare con il volantino piastre di cottura (7) se si desidera utilizzare una o due piastre.
- Selezionare con il volantino funzione formo (10) la funzione desiderata.
- Selezionare la temperatura desiderata con il volantino temperatura (9) .
- Selezionare con il volantino timer (11) il tempo desiderato, le spie 8 e 12 si accendono. È possible ora iniziare la cottura sulle piastre di cottura e delle pietanze nel forno.

Accessori

- La leccarda può essere utilizzata per cucinare pollo, hamburger, gratin, torte e tante altre leccornie.
- La griglia può essere utilizzata per tanti piatti "asciutti", come il pane (baguette).
- Per pietanze contenenti molto grasso, si consiglia di utilizzare la griglia insieme alla leccarda.

Attenzione: quando si rimuovono la griglia o la leccarda, ricordare che possono essere molto calde. Utilizzare sempre l'impugnatura in dotazione.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il forno è adatto alla preparazione delle pietanze più fantasiose. Nella tabella seguente sono riportati alcuni consigli sul tempo di preparazione. La temperatura e le impostazioni forno per i piatti più disparati Le temperature e i tempi indicati sopra rappresentano soltanto un'indicazione. I risultati di cottura possono variare a secnda delle ricette, i piatti e gli ingredient utilizzati.

Modeo 1. Modeo 2. Modeo 3.

Ricetta	Quant.	Temp.	Tempo di cottura	Modeo
Pizza fresca	400 g	200 °C	25 min.	3
Torte salate	600 g	200 °C	35 min.	3
Pizza surgelata	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Pollo intero	1500 g	220 °C	90 min.	3
Polpette	1000 g	200 °C	60 min.	3
Parmigiana di melanzane	1700 g	200 °C	30 min.	1
Carne alla griglia	1000 g	220 °C	20 min	1
Patate in formo	1500 g	200 °C	40 min.	1
Apple-pie	1000 g	190 °C	90 min.	3
Trota al cartoccio	800 g	190 °C	40 min.	2

Aggiungere circa 5 minuti a ogni pietanza per il pre-riscaldamento del forno.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Sfilare la spina dalla presa se si desidera pulire l'apparecchio e non pulire l'apparecchio finché non si è completamente raffreddato.
- Non utilizzare una spazzola dura o materiale abrasivo per pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio, per non graffiare la superficie e la parte interna dell'apparecchio.
- Non utilizzare detergent tossici o abrasivi come petrolio, detersivo in polvere o solventi. È sufficient utilizzare una soluzione di acqua e detersivo per piatti o lavastoviglie (liquido).

Pulizia delle piastre di cottura

- Se liquidi bollenti traboccano dai recipienti, eliminare immediatamente i resti dalla piastra. Attenzione: la piastra può essere molto calda.
- lavare le piastre di cottura con una soluzione di acqua e detersivo liquido.
- Al termine della pulizia, riscaldare brevemente le piastre di cottura per impedire che possano arrugginirsi.

Pulizia del forno

- Succo di frutta che trabocca sulla leccarda forma macchie difficili da rimuovere, anche con detergente specifico per fonro. Non riempire eccessivamente la tortiera quando si preparano crostate alla frutta.
- Un forno leggermente sporco può essere pulito con un po' di detersivo liquido, acqua calda e qualche goccia di aceto.

- Il processo di preparazione e cottura può richiedere più tempo quando l'interno del forno é sporco.

Attenzione: lasciar sempre raffreddare forno e piastre di cottura prima di pulirli.

GARANZIA

- Questo apparecchio è coperto da una garanzia di 12 mesi a partire dalla data di acquisto (fa fede la ricevuta).
- Danni causati dall'inosservanza di quanto prescritto nel presente manuale, comporterà l'annullamento della garanzia, se ciò produce danni consequenziali Tristar non sarà responsabile.
- Tristar non sarà responsabile per danni materiali o infortuni personali causati dall'uso improprio o se le istruzioni di sicurezza non sono osservate.
- L'unica operazione di manutenzione necessaria per questo apparecchio è la pulizia.
- Nel caso in cui l'apparecchio necessiti di riparazioni, assicurarsi che esse siano effettuate da una società autorizzata.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Questo apparecchio non può essere modificato o cambiato.
- Se insorgono problemi entro un anno dall'acquisto dell'apparecchio, periodo durante il quale l'apparecchio é coperto da garanzia, consegnare l'apparecchio al punto di acquisto per sostituirlo con uno nuovo.
- Solo difetti materiali o di produzione sono coperti dalla presente garanzia.
- Tristar non è responsabile per danni verificatisi:
  1. in caso di caduta dell'apparecchio.
  2. Nel caso in cui l'apparecchio è stato tecnicamente modificato dal proprietario o da terzi.
  3. In caso di uso improprio dell'apparecchio.
  4. In caso di usura normale dell'apparecchio.
- Se vengono eseguite riparazioni nei 12 mesi successivi all'acquisto dell'apparecchio, periodo in cui l'apparecchio é coperto da garanzia, la garanzia non verrà prolungata e non verrá emessa alcuna nuova garanzia. La garanzia ha valore soltanto nei Paesi europei. La garanzia non ha maggior valore della Direttiva Europea 1944/44CE.
- Per domande o problemi contattare il proprio punto di acquisto.
- Conservare la ricevuta, senza la quale non è possibile richiedere interventi in garanzia.
- Se si desidera sporgere reclamo, restituire l'apparecchio insieme alla ricevuta.
- Danni agli accessori non comportano l'automatica sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In questi casi contattare il nostro servizio assistenza. La rottura di parti in vetro o in plastica è sempre soggetta a pagamento.
- Difetti alle parti consumabili o alle parti soggette a usura, così come la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di dette parti non è coperta da garanzia e quindi deve essere pagata!
- La garanzia decade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazione possono essere effettuata da un rivenditore autorizzato o dal servizio assistenza dietro pagamento dei costi previsti.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello N°.:	OV-1422
Alimentazione:	220-240 V~ 50 Hz
Consumo di corrente:	3100 W
Misure:	615 x 435 x 450 mm
Peso:	13,5 kg

AMBIENTE

Linee guida per la tutela ambientale

Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Imballaggio

La confezione è riciclabile al 100%, restituire la confezione separatamente.

Prodotto

Questo dispositivo è dotato di contrassegno in conformità alla direttiva 2002/96/CE sui rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurarsi che il prodotto sia smaltito correttamente, ciò aiuta a evitare conseguenze avverse per l'ambiente e la salute umana.

Dichiarazione CE di conformità

Questo apparecchio è progettato, realizzato e marchiato in conformità ai requisiti di sicurezza della Direttiva per la bassa tensione "No 2006/95/CE, i requisiti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/CE "Compatibilità elettromagnetica" e i requisiti della Direttiva 93/68/CEE.

Consigli per il risparmio energetico

- Utilizzare esclusivamente padelle di diametro uguale al diametro delle piastre di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e padelle con fondo piano.
- Se possible, durante la cottura, tenere il coperchio sulle pentole.
- Cucinare verdure, patate ecc. con poca acqua, per mantenere il tempo di preparazione il più breve possible.
- Usare temperature adatte ai diversi piatti che si stanno preparando.

ALLMÄNNA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

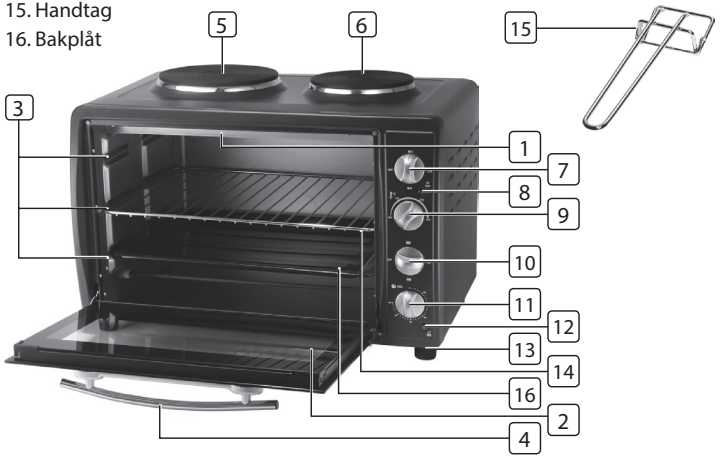
- Den här enheten möter säkerhetskraven. Läs instruktionsmanualen noga innan du använder enheten. Behåll den här instruktionsmanualen, garantisedeln, kvittot och, om möjligt, kartongen med allt förpackningsmaterial.
- Kontrollera så att apparatens spänning motsvarar spänningen i ditt hem. Märkspänning: 220-240V~ 50Hz. Uttaget måste ha minst 16A eller 10 A trögt skydd.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte göras av barn om de inte är äldre än 8 och övervakas.
- Håll apparaten och dess sladd oåtkomliga för barn under 8 år.
- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som beror på att säkerhetsinstruktionerna inte har följts.
- För att skydda barn från farorna med elektriska apparater, se till att du aldrig lämnar enheten obevakad. Du bör välja en förvaringsplats för apparaten där barn inte kan få tag i den. Se till att inga sladdar hänger ner.
- Denna apparat är endast avsedd för hemmabruk och ska inte användas i annat syfte.
- Apparaten måste placeras på en stabil och slät yta.
- Rör inte den heta ytan. Använd handtagen.
- Använd aldrig enheten oövervakad.
- Alla reparationer ska göras av en kvalificerad och auktoriserad elektriker(*).
- Se till att apparaten förvaras i en torr miljö.
- Det är absolut nödvändigt att alltid hålla apparaten ren eftersom den kommer i direkt kontakt med mat.
- Denna apparat möter alla standarder gällande elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras på rätt sätt och i enlighet med instruktionerna i denna instruktionsmanual så är apparaten säker att använda enligt de vetenskapliga resultat som finns idag.
- Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av tillverkaren kan orsaka skador och kommer göra garantin ogiltig om sådan finns.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra i sladden och se till att sladden inte kan bli hoptrasslad.
- Använd inte den här apparaten utomhus.
- Låt apparaten svalna innan du rengör och ställer undan den.
- För att skydda dig mot elchock, sänk inte ner kontakten, sladden eller apparaten i vatten eller annan vätska.
- Dra ur kontakten innan du byter ut lösa delar och före underhåll.
- Använd inte den här apparaten med skadad sladd eller kontakt eller om apparaten inte fungerar på rätt sätt eller på annat sätt har skadats. För att undvika fara, se till att den skadade kontakten eller sladden byts ut av en kvalificerad och auktoriserad elektriker(*). Försök inte att själv reparera den här apparaten.
- Använd inte apparaten nära direkta värmekällor.
- Dra ur kontakten när du inte använder apparaten.
- OBS: För att undvika fara genom att överhettningskyddet av misstag återställs så får den här apparaten inte anslutas via externa avstängningsenheter såsom en timer eller en strömkrets som regelbundet sätts på och stängs av.
- Det är inte tillåtet att använda förlängningssladd eller liknande.

- Låt enheten svalna innan du tar bort eller byter ut lösa delar. Se till att sladden inte hänger ner över kanten på ett bord eller en bänk, att den inte har kontakt med heta ytor eller kommer i direkt kontakt med andra apparaters heta delar. Placera inte apparaten under eller nära gardiner, draperier eller liknande.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med apparatens heta delar.

* *Kvalificerad och auktoriserad elektriker: tillverkarens eller tillverkarens "eftertillverkningsavdelning", godkänd och kompetent för att utföra den här typen av reparationer för att undvika all fara. Du ska alltid returnera apparaten till den här elektrikern.*

BESKRIVNING AV DELAR

1. Värmeelement
2. Glaslucka
3. Stöd för matbricka
4. Luckhandtag
5. Stor kokplatta (800W)
6. Liten kokplatta (500W)
7. kontrollknapp för kokplatta
8. Varningsljus för kokplatta
9. Temperaturkontroll
10. Kontrollknapp för ugnslägen
11. Timer för ugn och kokplattor
12. Varningsljus för ugn
13. Ställning
14. Galler
15. Handtag
16. Bakplåt



FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta upp apparaten och tillbehören ur lådan. Ta bort klistermärken och allt skyddsmaterial från enheten.
- Placera inte mat eller kokkärl i ugnen eller på kokplattorna.
- Ställ apparaten på en säker plats och se till att det finns 30 cm fri yta ovanför ugnen och 10 cm på var sida av den.
- Ställ kontrollknappen för kokplattorna (10) på lägsta läget.
- Ställ temperaturkontrollen (12) på 250 °C.
- Ställ kontrollknappen för ugnslägen på lägsta läget.
- Ställ in timerkontrollen (14) på 20 minuter.

Under första användningen kan det börja ryka och lukta bränt. Detta beror på att apparaten är ny. Det kommer försvinna efter några minuter och beror inte på något fel och kommer inte att orsaka något fel.

ANVÄNDNING

Kontrollknapp för kokplattor (7)
- Pekande uppåt: stor kokplatta.
- Pekande åt höger: liten kokplatta.
- Pekande neråt: båda kokplattorna.
- Med denna knapp väljer du vilken kokplatta du vill använda.
- Ställ in timern för kokplattorna på önskad tid.
- Om du enbart vill använda kokplattorna kan du låta kontrollknappen för ugnslägen vara i av-läget.

Temperaturkontrollknapp (9)
- Vrid medurs för att ställa in den temperatur du behöver för att laga din rätt.
- Du kan välja på temperaturer på mellan 100 °C och 250 °C.

Kontrollknapp för ugnslägen (10)
- Pekande uppåt: övervärme.
- Pekande uppåt: undervärme.
- Pekande neråt: över- och undervärme.
- Välj vilken typ av uppvärmning du vill använda beroende på vad du lagar.
- Se matlagningstips längre fram i manualen för korrekt inställningar för tid, temperatur och ugnsinställning.

Timer för ugn och kokplattor (11)
- Timern kan användas i kombination med kokplattorna eller ugnen.
- Välj önskad tillagningstid – denna beror på vad du lagar för rätt.
- Välj tid genom att vrida timern medurs.
- Enheten kommer att stängas av automatiskt när den valda tiden har nåtts och en signal kommer att höras.
- Om du vill välja en tid på mindre än 5 minuter, vrid knappen förbi 6 minuter och sedan tillbaka till önskad tid.
- Du kan stänga av enheten genom att vrida knappen till av-läget.

Ugnsfunktionen och kokplattor tillsammans
- Välj med kontrollknappen för kokplattor (7) om du vill använda en eller båda plattorna.
- Välj önskat läge med kontrollknappen för ugnsfunktion (10).
- Välj önskad temperatur med kontrollknappen för temperatur (9).
- Välj önskad tid med kontrollknappen för timern (11) och lampa nr. 8 och nr. 12 kommer att tändas. Nu kan du börja laga mat på kokplattorna och ställa in din maträtt i ugnen.

Tillbehör
- Ugnsformen kan användas till kyckling, hamburgare, gratäng, tårtor/kakor och många andra ugnsrätter.
- Gallret kan användas till olika torra rätter såsom (vitt) bröd.
- För rätter som ger ifrån sig mycket fett rekommenderar vi att du använder gallret tillsammans med ugnsformen.

Varning: när du tar ut gallret eller ugnsformen kan de vara mycket heta! Använd alltid det medföljande handtaget.

MATLAGNINGSTIPS

Din ugn lämpar sig väl för att laga de mest fantastiska rätter. I tabellen nedan finner du tips om tillagningstid, temperatur och ugnsinställningar för en rad olika rätter. Temperaturerna och tiderna är bara ungefärliga. Matlagningsresultaten kan variera beroende på recept, de formar som används och ingredienserna.

Läge 1. Läge 2. Läge 3.

Recept	Mängd.	Temp.	Tillagningstid	Läge
Färsk pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Saltad paj	600 g	200 °C	35 min.	3
Fryst pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Hel kyckling	1500 g	220 °C	90 min.	3
Köttbullar	1000 g	200 °C	60 min.	3
Aubergine med ost	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grillat kött	1000 g	220 °C	20 min	1
Panerad potatis	1500 g	200 °C	40 min.	1
Äppelpaj	1000 g	190 °C	90 min.	3
Inbakad öring	800 g	190 °C	40 min.	2

Lägg till ytterligare ca 5 minuter för uppvärmning av ugnen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Dra ur kontakten före rengöring och rengör inte apparaten förrän den har svalnat helt.
- Använd inte en hård borste eller andra slipmaterial som när du rengör insidan eller utsidan av enheten för att undvika repor.
- Använd inga giftiga medel eller starka medel såsom bensin, skurmedel eller lösningsmedel. Vanlig köksrengöring eller diskmedel och vatten är tillräckligt.

Rengöra kokplattorna

- Om något kokat över ska det omedelbart torkas bort. Varning: Den här delen kan vara het.
- Rengör kokplattorna med lite diskmedel och vatten.
- Värm upp kokplattorna en kort stund efter rengöringen för att undvika att de rostar.

Rengöra ugnen

- Fruktjuice som droppar ner på ugnsformen kan orsaka fläckar som inte kan tas bort ens med ugnsrengöringsmedel. Fyll inte formen för mycket när du bakar mjuk fruktkaka.
- En ugn som bara är lite nedsmutsad kan rengöras med diskmedel, varmt vatten och en skvätt vinäger.
- Bak- och tillagningsprocessen kan ta längre tid om ugnen är smutsig inuti.

Varning: Låt alltid ugnen och plattorna svalna helt innan du rengör dem.

GARANTI

- Denna apparat täcks av en 12 månaders garanti som börjar gälla på inköpsdatumet (kvitto).
- Skador orsakade av att instruktionsmanualen inte har följts kommer göra garantin ogiltig och om påföljande skador uppstår kan Tristar inte hållas ansvariga .
- Tristar kan inte hållas ansvariga för materialskador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om säkerhetsföreskrifterna inte följts.
- Förutom rengöring, på det sätt som anges i denna manual behöver inget annat underhåll utföras på denna apparat.
- När apparaten ska repareras, se till att detta utförs av ett auktoriserat företag.
- Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk.
- Denna apparat får inte ändras eller byggas om.
- Om problem uppstår inom 12 månader efter inköpsdatumet, som täcks av fabriksgarantin, kan du gå tillbaka till inköpsstället och få en ny apparat.
- Endast material- och tillverkningsdefekter täcks av denna garanti.
- Tristar är inte ansvariga för skador som har uppstått:
  1. Om apparaten har fallit.
  2. Om apparaten har ändrats tekniskt av ägarna eller annan tredje part.
  3. Om apparaten har använts på fel sätt.
  4. Om apparaten slitits ut p.g.a. normal användning.
- Den ursprungliga garantiperioden på 12 månader kommer inte att förlängas vid reparation, inte heller rätten till en sammanslagen ny garanti. Denna garanti gäller endast i Europa. Denna garanti står inte över det europeiska direktivet 1944/44CE.
- För frågor eller överensstämmelser, kontakta din återförsäljare på inköpsplatsen.
- Behåll alltid ditt kvitto. Utan kvitto kan du inte begära någon som helst garanti.
- Om du vill göra ett garantianspråk ska du lämna in hela din maskin tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår hotline. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad.
- defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av sagda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren!
- Garantin förfaller i fall av otillåten manipulation.
- Efter att garantin har förfallit kan reparationer utföras av en kompetent återförsäljare eller reparationsservice mot betalning.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modellnummer:	OV-1422
Strömkälla:	220-240V~ 50 Hz
Strömförbrukning:	3100 W
Dimensioner:	615 x 435 x 450 mm
Vikt:	13,5 kg

MILJÖ

Instruktioner för att skydda miljön

Denna apparat ska inte kastas i hushållssoporna när den slitits ut, utan måste lämnas in på en återvinningsanläggning för elektrisk och elektronisk hushållsutrustning. Den här symbolen på apparaten, instruktionsmanualen och förpackningen informerar dig om denna viktiga fråga. Materialet som använts för denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna förbrukade hushållsapparater bidrar du till att ge skyddet av miljön en stor knuff framåt. Kontakta din lokala myndighet gällande återvinningsställen.

Förpackningen

Förpackningen är 100 % återvinningsbar - källsortera förpackningsmaterial.

Produkten

Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EC gällande avyttring av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att den här produkten hanteras korrekt vid avyttringen kommer det hjälpa till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

EG-försäkran om överensstämmelse

Denna enhet är designad, tillverkad och marknadsförd i enlighet med säkerhetsmålen för lågvoltsdirektivet Nr 2006/95/EC, skyddskrav från EMC-direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" och krav från direktivet 93/68/EEC.

Tips för att spara energi

- Använd endast kokkärl med samma diameter som kokplattorna.
- Använd endast kokkärl med platt botten.
- Ha, om möjligt, locket på kokkärlet när du lagar mat.
- Laga grönsaker, potatis, m.m. med lite vatten för att hålla tillagningstiden så kort som möjligt.
- Använd rätt temperatur för de olika rätterna du lagar.

OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

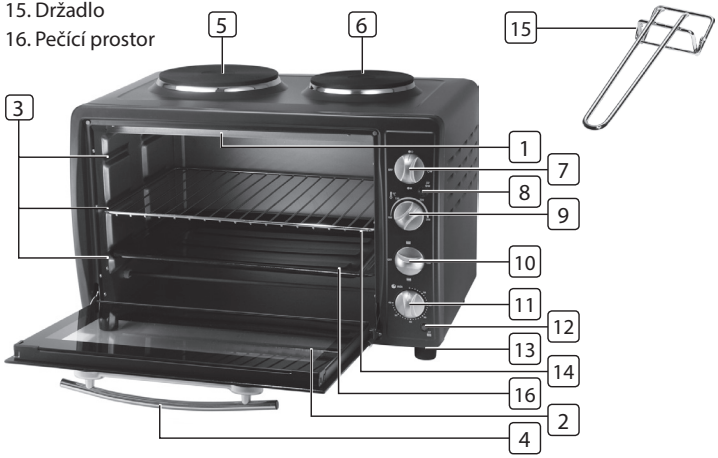
- Toto zařízení splňuje bezpečnostní požadavky. Před použitím tohoto zařízení si prosím přečtěte pečlivě návod k použití. Uchovejte také tento návod, záruční list, doklad o nákupu a, je-li to možné, i karton vnitřního balení.
- Zkontrolujte, zda napětí spotřebiče odpovídá hlavnímu napětí ve vaší domácnosti. Měrné napětí: 220-240V~ 50Hz. Zásuvka musí být jištěna minimálně 16 A nebo 10 A s pomalou ochranou.
- Přístroj mohou používat děti ve věku 8 let a výše, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez potřebných zkušeností a znalostí by měli být pod dozorem. Děti si nesmí hrát se zařízením. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Udržujte přístroj a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození
- Pro ochranu dětí před nebezpečím elektrických spotřebičů prosím zajistěte, aby spotřebič nikdy neležel bez dozoru. Proto byste měli vyhradit spotřebiči místo, kde na něj děti nemohou dosáhnout. Ujistěte se, že kabel není zavěšen směrem dolů.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Použijte držadel či knoflíků.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Všechny opravy by měl provádět kompetentní kvalifikovaný elektrikář (*).
- Zajistěte, aby byl spotřebič skladován v suchém prostředí.
- Je naprosto nezbytné udržovat vždy tento spotřebič čistý, jelikož přichází do styku s jídlem.
- Tento spotřebič odpovídá všem normám ohledně elektromagnetických polí (EMF). Pokud je se spotřebičem správně manipulováno v souladu s návodem, je spotřebič bezpečný v závislosti na dnešních vědeckých poznatcích.
- Použití příslušenství, jenž není doporučeno výrobcem, může způsobit zranění a zneplatní záruku, která se na spotřebič vztahuje.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Před čištěním a uskladněním umožněte spotřebiči vychladnout.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Při výměně náhradních dílů či při údržbě odpojte spotřebič ze zásuvky.
- Nepoužívejte tento spotřebič s poškozeným přívodním kabelem, nebo zástrčkou, nebo pokud má spotřebič poruchu či byl nějakým způsobem poškozen. Aby se předešlo nebezpečí, ujistěte se, že je poškozený kabel či zástrčka vyměněna autorizovaným technikem (*). Neopravujte tento spotřebič sami.
- Nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti zdrojů tepla.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Poznámka: Aby se zabránilo nebezpečí nechtěné resetace tepelné pojistky, neměl by být tento spotřebič napájen spínacím zařízením, jako je časovač, nebo připojen k okruhu, jenž bude pravidelně zapínán a vypínán.
- Není dovoleno používat prodlužovací kabel či něco podobného.
- Pokud se chystáte sejmout či vyměnit nějakou část spotřebiče, nechte jej vychladnout.

- Ujistěte se, že není napájecí kabel zavěšen přes okraj stolu či skříňky, nedotýká se horkých povrchů, nebo nepřichází do přímého kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Neumisťujte spotřebič pod či do blízkosti záclon, závěsů, atd.
- Ujistěte se, že se kabel nedotýká horkých částí spotřebiče.

* *Kompetentní kvalifikovaný elektrikář: poprodejní oddělení výrobce, dovozce či jakákoliv osoba, jenž je kvalifikována, schválena a kompetentní k provádění tohoto druhu oprav, aby se předešlo poškození. V každém případě byste měli tento spotřebič vrátit tomuto elektrikáři.*

POPIS DÍLŮ

1. Topný prvek
2. Skleněná dvířka
3. Podpěra pečícího plechu
4. Držadlo dvířek
5. Velká varná deska (800W)
6. Malá varná deska (500W)
7. Knoflík ovládání varné desky
8. Kontrolka varných desek
9. Knoflík ovládání teploty
10. Knoflík ovládání režimů
11. Časovač trouby a varných desek
12. Kontrolka trouby
13. Stojan
14. Přihrádka na kabel
15. Držadlo
16. Pečící prostor



PRVNÍ POUŽITÍ

- Vyjměte spotřebič a příslušenství z krabice Odstraňte nálepky, ochrannou fólii či umělou hmotu z přístroje.
- Nevkládejte do trouby či na varné desky žádné jídlo či pánvičky
- Umístěte spotřebič na bezpečné místo, ujistěte se, že je nad troubou 30 cm volného prostoru na obou stranách.
- Nastavte ovládací knoflík na varné desce (10) na nejnižší polohu.
- Nastavte ovládací knoflík teploty (12) na 250 °C.
- Nastavte ovládací knoflík trouby na nejnižší polohu.
- Nastavte ovládací knoflík časovače (14) na 20 minut.

Během prvního použití můžete vidět a cítit kouř. To se stává, jelikož je spotřebič nový. Po několika minutách kouř pomine. To neznamená, že se jedná o poruchu a ani žádnou nezpůsobí.

POUŽITÍ

Ovládací knoflík varných desek (7)
- Poloha vzhůru: velká varná deska.
- Poloha vpravo: malá varná deska.
- Poloha dolů: obě varné desky.
- Pomocí tohoto knoflíku volíte, kterou varnou desku chcete použít.
- Nastavte časovač na vypnutí varné desky a trouby na požadovaný čas.
- Pokud chcete používat pouze varné desky, můžete nechat ovládací knoflík trouby v poloze vypnuto.

Ovládací knoflík teploty (9)
- Teplotu, kterou chcete pro přípravu pokrmu, nastavte otočením ovládacího knoflíku po směru hodinových ručiček.
- Můžete zvolit od 100 °C do 250 °C.

Ovládací knoflík režimu trouby (10)
- Poloha vzhůru: horní spirála.
- Poloha vpravo: dolní spirála.
- Poloha dolů: horní i dolní spirála.
- Zvolte požadovanou spirálu, která závisí na připravovaném pokrmu.
- Viz tipy na pečení dále v návodu pro správné nastavení času přípravy, teploty a nastavení trouby.

Časovač trouby a varných desek (11)
- Časovač lze nastavit v kombinaci s varnými deskami a funkci trouby.
- Nastavte požadovaný čas vaření, doba vaření závisí na připravovaném pokrmu.
- Otočením časovače po směru hodinových ručiček nastavte požadovaný čas.
- Spotřebič bude v nastavenou dobu automaticky vypnut a zazvoní zvonek
- Pokud chcete zvolit dobu menší než 5 minut, otočte knoflík na více než 6 minut a pak jej otočte zpět na požadovaný čas.
- Během používání můžete spotřebič vypnout ručně otočením knoflíku časovače do polohy vypnuto.

Funkce společného zapnutí trouby a varných desek
- Zvolte pomocí ovládacího knoflíku varných desek (7), zda chcete použít jednu či obě varné desky.
- Zvolte pomocí ovládacího knoflíku funkci trouby (10) požadovaný režim.
- Zvolte pomocí ovládacího knoflíku teploty (9) požadovanou teplotu.
- Pomocí knoflíku časovače (11) zvolte požadovanou dobu, uvidíte že se rozsvítí kontrolky č. 8 a 12. Nyní můžete začít vařit na varných deskách a dát pokrm do trouby.

Příslušenství

- Pečící plech lze použít pro přípravu kuřete, hamburgerů, francouzských brambor, koláčů a mnoho jiných pokrmů.
- Mřížku lze použít na přípravu různých suchých pokrmů, jako je (francouzský) chléb.
- Pro pokrmy, které uvolňují mnoho tuku doporučujeme použít mřížku společně s pečícím plechem.

Upozornění: jakmile odstraňujete mřížku či pečící plech, mohou být velmi horké! Vždy použijte dodávaná držadla.

TIPY NA PEČENÍ

Vaše trouba je velmi dobře navržena na přípravu těch nejfantastičtějších pokrmů. V níže uvedené tabulce naleznete některé tipy na dobu přípravy, teplotu a nastavení trouby pro různé pokrmy. Níže uvedené teploty a doby jsou pouze ilustrační. Výsledky pečení se mohou lišit v závislosti na receptu, použitých pokrmech a přísadách.

Režim 1, Režim 2, Režim 3,

Recept	Množství.	Teplota	Doba přípravy	Režim
Čerstvá pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Slaný koláč	600 g	200 °C	35 min.	3
Zmrazená pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Celé kuře	1500 g	220 °C	90 min.	3
Masové koule	1000 g	200 °C	60 min.	3
Lilek se sýrem	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grilované maso	1000 g	220 °C	20 min	1
Obalované brambory	1500 g	200 °C	40 min.	1
Jablečný koláč	1000 g	190 °C	90 min.	3
Obalený pstruh	800 g	190 °C	40 min.	2

Pro předehřátí trouby přidejte k době přípravy 5 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte spotřebič, chcete-li jej vyčistit, nezačínejte spotřebič čistit, než úplně vychladne.
- Nepoužívejte pro čištění vnitřního či vnějšího povrchu spotřebiče tvrdý kartáč. ochráníte povrch a vnitřek spotřebiče před poškrábáním.
- Nepoužívejte k čištění žádné toxické či drsné čistící prostředky, jako je benzín, čistící písek či rozpouštědlo. Stačí standardní kuchyňský čistič či tekutina pro umývání nádobí.

Čištění varných desek

- Po vyvaření pokrmu zbytky ihned odstraňte. Upozornění: Tyto části mohou být horké.
- Očistěte varné desky pomocí jaru s trochou vody.
- Po vyčištění nechte varné desky na krátkou chvíli zapnuty, jinak zreziví.

Čištění trouby

- Ovocná šťáva, prosakující pečícím plechem zanechá stopy, které již nelze odstranit, pouze čističem na trouby. Nepřeplňujte pečící plech, pečete-li vlhký koláč.
- Lehce znečištěnou troubu lze očistit trochou jaru, teplou vodou a trochou octa.
- Pečení a vaření je při špinavé troubě delší.

Upozornění: vždy nechávejte troubu a varné desky před čištěním vychladnout.

ZÁRUKA

- Na tento spotřebič se vztahuje záruka 12 měsíců, počínaje dnem nákupu (stvrzenky).
- Poškození, jenž vzniklo nedodržením pokynů návodu vede k vypršení záruky, pokud povede k dalším navazujícím poškozením, nebude za ně společnost Tristar odpovědna.
- Společnost Tristar nebude odpovědna za poškození či zranění osob, způsobené nesprávným používáním, nebo jestli nebyly dodržovány bezpečnostní pokyny.
- Tento spotřebič nepotřebuje jinou údržbu, pouze čistění, uvedené v tomto návodu.
- Měl-li by být spotřebič opraven, zajistěte, ať jej opravuje pouze autorizovaná společnost.
- Tento spotřebič slouží pouze pro domácí použití.
- Tento spotřebič nesmí být nijak upravován či měněn.
- Pokud se v průběhu 12 měsíční záruční doby výrobce vyskytne nějaká porucha, můžete spotřebič vrátit v místě prodeje a vyměnit jej za nový.
- V této záruce jsou pokryty pouze vady materiálu a výrobního postupu.
- Společnost Tristar není odpovědná za poškození, které se stane v těchto případech:
  1. V případě, že spotřebič spadne.
  2. V případě, že byl spotřebič technicky změněn uživatelem, nebo třetí stranou.
  3. V případě nesprávného použití spotřebiče.
  4. V případě standardního opotřebení spotřebiče.
- Provedením opravy se původní 12 měsíční záruční doba neprodlužuje, ani nevzniká nárok na novou záruku. Tato záruka je platná pouze pro Evropu. Tato záruka neomezuje Evropské nařízení 1944/44CE.
- V případě otázek či stížností prosím kontaktujte svého prodejce v místě nákupu.
- Vždy uchovávejte doklad o nákupu, bez tohoto dokladu nemůžete spotřebič reklamovat v rámci záruky.
- Pokud si přejete zboží reklamovat, vraťte prosím tento přístroj spolu s dokladem o nákupu.
- Poškození příslušenství automaticky neznamená bezplatnou výměnu celého spotřebiče. Poškození příslušenství automaticky neznamená bezplatnou výměnu celého spotřebiče. Rozbité sklo či poškozené umělohmotné díly jsou vždy důvodem k výměně.
- Poškození spotřebního materiálu či dílů, jenž podléhají opotřebení, jakožto i čištění, údržba či výměna uvedených dílů nejsou zahrnuty v záruce a proto nebudou proplaceny!
- Záruka pozbývá platnosti v případě neoprávněné úpravy.
- Po vypršení záruční doby lze provádět opravy kompetentním prodejcem či servisním střediskem za úplatu.

TECHNICKÉ DETAILY

Č. modelu:	OV-1422
Napájení:	220-240V~ 50 Hz
Spotřeba:	3100 W
Rozměry :	615 x 435 x 450 mm
Hmotnost:	13,5 kg

PROSTŘEDÍ

Pokyny k ochraně prostředí

Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály, použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace, vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Balení

Obal je 100% recyklovatelný, vracejte obal odděleně.

Výrobek

Spotřebič je vybaven známkou dle Evropské směrnice 2002/96/EC pro odpad elektrických a elektronických zařízení (WEEE). Tím, že zajistíte správnou likvidaci spotřebiče, pomůžete zabránit negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Prohlášení o shodě EC

Toto zařízení je navrženo, vyrobeno a označeno v souladu s bezpečnostními prvky Nařízení nízkého napětí „Č. 2006/95/EC, požadavky na ochranu Směrnicí EMC 2004/180/EC „Elektromagnetická kompatibilita“ a požadavek Směrnice 93/68/EEC.

Tipy pro úsporu energie

- Používejte pouze pánve s průměrem, který odpovídá průměru varné desky.
- Použijte pouze pánve a nádobí s plochým dnem.
- Pokud je to možné, nechávejte během vaření na hrncích pokličky.
- Vařte zeleninu, brambory, atd. s malým množstvím vody, aby se co nejvíce snížila doba přípravy.
- Používejte na různé připravované pokrmy správné teploty.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

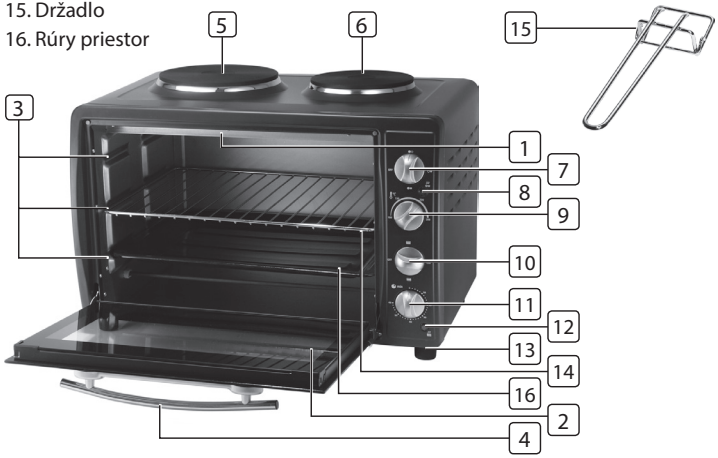
- Toto zariadenie spĺňa bezpečnostné požiadavky. Pred použitím tohto zariadenia si prosím prečítajte pozorne návod na použitie. Uchovajte tiež tento návod, záručný list, doklad o nákupe a ak je to možné, aj kartón vnútorného balenia.
- Skontrolujte, či napätie spotrebiča zodpovedá hlavnému napätie vo vašej domácnosti. Merné napätie: 220-240V ~ 50Hz. Zásuvka musí byť istená minimálne 16 A alebo 10 A s pomalou ochranou.
- Prístroj môžu používať deti vo veku od 8 rokov a vyššie, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez patričných skúseností a znalostí, pokiaľ su pod dohľadom alebo dostali inštrukcie týkajúce sa použitia prístroja bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Prístroj a prívodný kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Pri ignorovaní bezpečnostných pokynov nie je výrobca zodpovedný za prípadné poškodenie
- Pre ochranu detí pred nebezpečenstvom elektrických spotrebičov prosím zaistite, aby spotrebič nikdy neležal bez dozoru. Preto by ste mali vyhradiť spotrebičmi miesto, kde na neho deti nemôžu dosiahnuť. Uistite sa, že kábel nie je zavesený smerom dole.
- Tento spotrebič je možné použiť iba v domácnosti za účelom, pre ktorý bol vyrobený.
- Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom a rovnom povrchu.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite držadlá či gombíky.
- Nikdy nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru.
- Všetky opravy by mal vykonávať kompetentný kvalifikovaný elektrikár (*).
- Zaistite, aby bol spotrebič skladovaný v suchom prostredí.
- Je nevyhnutné udržiavať vždy tento spotrebič čistý, pretože prichádza do styku s jedlom.
- Tento spotrebič zodpovedá všetkým normám ohľadom elektromagnetických polí (EMF). Ak je so spotrebičom správne manipulovalo v súlade s návodom, je spotrebič bezpečný v závislosti na dnešných vedeckých poznatkoch.
- Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom, môže spôsobiť zranenie a zneplatní záruku, ktorá sa na spotrebič vzťahuje.
- Nikdy spotrebič neprenášajte ťahaním za prívodný kábel a uistite sa, že sa kábel nemôže zaseknúť.
- Nepoužívajte tento spotrebič vonku.
- Pred čistením a uskladnením umožnite spotrebiču vychladnúť.
- Aby ste sa ochránili pred elektrickým výbojom, neponárajte napájací kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody alebo inej tekutiny.
- Pri výmene náhradných dielov či pri údržbe odpojte spotrebič zo zásuvky.
- Nepoužívajte tento spotrebič s poškodeným prívodným káblom, alebo zástrčkou, alebo ak má spotrebič poruchu či bol nejakým spôsobom poškodený. Aby sa predišlo nebezpečenstvu, uistite sa, že je poškodený kábel alebo zástrčka vymenená autorizovaným technikom (*). Neopravujte tento spotrebič sami.
- Nepoužívajte tento spotrebič v blízkosti zdrojov tepla.
- Ak spotrebič nepoužívate, odpojte ho zo zásuvky.

- Poznámka: Aby sa zabránilo nebezpečenstvu nechcenej resetácie tepelnej poistky, nemal by byť tento spotrebič napájaný spínacím zariadením, ako je časovač, alebo pripojený k okruhu, ktorý bude pravidelne zapínať a vypínať.
- Nie je dovolené používať predlžovací kábel alebo niečo podobné.
- Ak sa chystáte zložiť alebo vymeniť nejakú časť spotrebiča, nechajte ho vychladnúť.
- Uistite sa, že nie je napájací kábel zavesený cez okraj stola alebo skrinky, nedotýka sa horúcich povrchov, alebo neprichádza do priameho kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča. Neumiestňujte spotrebič pod či do blízkosti záclon, závesov, atď
- Uistite sa, že sa kábel nedotýka horúcich častí spotrebiča.

* *Kompetentný kvalifikovaný elektrikár: popredajné oddelenie výrobcu, dovozcu alebo akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná na vykonávanie tohto druhu opráv, aby sa predišlo poškodeniu. V každom prípade by ste mali tento spotrebič vrátiť tomuto elektrikári.*

POPIS DIELOV

1. Vykurovací prvok
2. Sklenené dvierka
3. Podpera plechu na pečenie
4. Držadlo dvierok
5. Veľká varná doska (800W)
6. Malá varná doska (500W)
7. Gombík ovládania varnej dosky
8. Kontrolka varných dosiek
9. Gombík ovládania teploty
10. Gombík ovládania režimov
11. Časovač rúry a varných dosiek
12. Kontrolka rúry
13. Stojan
14. Priehradka na kábel
15. Držadlo
16. Rúry priestor



PRVÉ POUŽITIE

- Vyberte spotrebič a príslušenstvo z krabice. Odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo umelú hmotu z prístroja.
- Nevkladajte do rúry alebo na varné dosky žiadne jedlo či panvičky
- Umiestnite spotrebič na bezpečné miesto, uistite sa, že je nad rúrou 30 cm voľného priestoru na oboch stranách.
- Nastavte ovládací gombík na varnej doske (10) na najnižšiu polohu.
- Nastavte ovládací gombík teploty (12) na 250 ° C.
- Nastavte ovládací gombík rúry na najnižšiu polohu.
- Nastavte ovládací gombík časovača (14) na 20 minút.

Počas prvého použitia môžete vidieť a cítiť dym. To sa stáva, pretože je spotrebič nový. Po niekoľkých minútach dym pominie. To neznamená, že sa jedná o poruchu a ani žiadnu nespôsobí.

POUŽITIE

Ovládací gombík varných dosiek (7)
- Poloha hore: veľká varná doska.
- Poloha vpravo: malá varná doska.
- Poloha dole: obe varné dosky.
- Pomocou tohto gombíka volíte, ktorú varnú dosku chcete použiť.
- Nastavte časovač na vypnutie varnej dosky a rúry na požadovaný čas.
- Ak chcete používať iba varné dosky, môžete nechať ovládací gombík rúry v polohe vypnuté.

Ovládací gombík teploty (9)
- Teplotu, ktorú chcete na prípravu pokrmu, nastavte otočením ovládacieho gombíka v smere hodinových ručičiek.
- Môžete zvoliť od 100 ° C do 250 ° C.

Ovládací gombík režimu rúry (10)
- Poloha hore: horná špirála.
- Poloha vpravo: dolná špirála.
- Poloha dole: horná i dolná špirála.
- Zvoľte požadovanú špirálu, ktorá závisí na pripravovanom pokrme.
- Pozri tipy na pečenie ďalej v návode pre správne nastavenie času prípravy, teploty a nastavenia rúry.

Časovač rúry a varných dosiek (11)
- Časovač je možné nastaviť v kombinácii s varnými doskami a funkciou rúry.
- Nastavte požadovaný čas varenia, doba varenia závisí na pripravovanom pokrme.
- Otočením časovača v smere hodinových ručičiek nastavte požadovaný čas.
- Spotrebič bude v nastavenú dobu automaticky vypnutý a zazvoní zvonček
- Ak chcete zvoliť dobu menšiu ako 5 minút, otočte gombík na viac ako 6 minút a potom ho otočte späť na požadovaný čas.
- Počas používania môžete spotrebič vypnúť ručne otočením gombíka časovača do polohy vypnuté.

Funkcia spoločného zapnutí rúry a varných dosiek
- Zvoľte pomocou ovládacieho gombíka varných dosiek (7), či chcete použiť jednu alebo obe varné dosky.
- Zvoľte pomocou ovládacieho gombíka funkciu rúry (10) požadovaný režim.
- Zvoľte pomocou ovládacieho gombíka teploty (9) požadovanú teplotu.
- Pomocou gombíka časovača (11) zvoľte požadovanú dobu, uvidíte že sa rozsvietia kontrolky č. 8 a 12. Teraz môžete začať variť na varných doskách a dať pokrm do rúry.

Príslušenstvo

- Plech na pečenie je možné použiť na prípravu kuraťa, hamburgerov, francúzskych zemiakov, koláčov a mnoho iných pokrmov.
- Mriežku možno použiť na prípravu rôznych suchých pokrmov, ako je (francúzsky) chlieb.
- Pre pokrmy, ktoré uvoľňujú veľa tuku odporúčame použiť mriežku spoločne s plechom na pečenie.

Upozornenie: akonáhle odstraňujete mriežku alebo plech na pečenie, môžu byť veľmi horúce! Vždy použite dodávaná držadla.

TIPY NA PEČENIE

Vaša rúra je veľmi dobre navrhnutá na prípravu tých najfantastickejších pokrmov. V nižšie uvedenej tabuľke nájdete niektoré tipy na dobu prípravy, teplotu a nastavenia rúry pre rôzne pokrmy. Nižšie uvedené teploty a doby sú len ilustračné. Výsledky pečenia sa môžu líšiť v závislosti na recepte, použitých pokrmoch a prísadách.

Režim 1, Režim 2, Režim 3,

Recept	Množstvo	Teplota	Doba prípravy	Režim
Čerstvá pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Slaný koláč	600 g	200 °C	35 min.	3
Mrazená pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Celé kurča	1500 g	220 °C	90 min.	3
Mäsové gule	1000 g	200 °C	60 min.	3
Baklažán so syrom	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grilované mäso	1000 g	220 °C	20 min	1
Obaľované zemiaky	1500 g	200 °C	40 min.	1
Jablkový koláč	1000 g	190 °C	90 min.	3
Obalený pstruh	800 g	190 °C	40 min.	2

Pre predhriatie rúry pridajte k dobe prípravy 5 minút.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Odpojte spotrebič, ak ho chcete vyčistiť, nezačínajte spotrebič čistiť, než úplne vychladne.
- Nepoužívajte na čistenie vnútorného alebo vonkajšieho povrchu spotrebiča tvrdú kefu. Ochránite povrch a vnútro spotrebiča pred poškriabaním.
- Nepoužívajte na čistenie žiadne toxické alebo drsné čistiace prostriedky, ako je benzín, čistiaci piesok či rozpúšťadlo. Stačí štandardná kuchynský čistič alebo tekutina pre umývanie riadu.

Čistenie varných dosiek

- Po vyvarení pokrmu zvyšky ihneď odstráňte. Upozornenie: Tieto časti môžu byť horúce.
- Očistite varné dosky pomocou jari s trochou vody.
- Po vyčistení nechajte varné dosky na krátku chvíľu zapnuté, inak zreziví.

Čistenie rúry

- Ovocná šťava, presakujúcej plechom na pečenie zanechá stopy, ktoré už nemožno odstrániť, iba čističom na rúry. Neprepĺňajte plech na pečenie, pečiete ako vlhký koláč.
- Ľahko znečistenú rúru možno očistiť trochou jari, teplou vodou a trochou octu.
- Pečenie a varenie je pri špinavej rúre dlhšie.

Upozornenie: vždy nechávajte rúru a varné dosky pred čistením vychladnúť.

ZÁRUKA

- Na tento spotrebič sa vzťahuje záruka 12 mesiacov, počnúc dňom nákupu (potvrdenky).
- Poškodenie, ktorý vzniklo nedodržaním pokynov návodu vedie k vypršaniu záruky, ak povedie k ďalším nadväzujúcim poškodeniam, nebude za ne spoločnosť Tristar zodpovedná.
- Spoločnosť Tristar nebude zodpovedná za poškodenie alebo zranenie osôb, spôsobené nesprávnym používaním, alebo ak neboli dodržiavané bezpečnostné pokyny.
- Tento spotrebič nepotrebuje inú údržbu, iba čistenie, uvedené v tomto návode.
- Ak má by byť spotrebič opravený, zaistite, nech ho opravuje iba autorizovaná spoločnosť.
- Tento spotrebič slúži len pre domáce použitie.
- Tento spotrebič nesmie byť nijako upravovaný alebo menený.
- V tejto záruke sú pokryté iba chyby materiálu a výrobného postupu.
- Spoločnosť Tristar nie je zodpovedná za poškodenie, ktoré sa stane v týchto prípadoch:
  1. V prípade, že spotrebič spadne.
  2. V prípade, že bol spotrebič technicky zmenený užívateľom, alebo treťou stranou.
  3. V prípade nesprávneho použitia spotrebiča.
  4. V prípade štandardného opotrebovania spotrebiča.
- Vykonaním opravy sa pôvodná 12 mesačná záručná doba nepredlžuje, ani nevzniká nárok na novú záruku. Táto záruka je platná len pre Európu. Táto záruka neobmedzuje Európske nariadenia 1944/44CE.
- V prípade otázok či sťažností prosím kontaktujte svojho predajcu v mieste nákupu.
- Vždy uchovávajte doklad o nákupe, bez tohto dokladu nemôžete spotrebič reklamovať v rámci záruky.
- Ak si prajete tovar reklamovať, vráťte prosím tento prístroj spolu s dokladom o nákupe.
- Poškodenie príslušenstva automaticky neznamená bezplatnú výmenu celého spotrebiča. Poškodenie príslušenstva automaticky neznamená bezplatnú výmenu celého spotrebiča. Rozbité sklo či poškodené umelohmotné diely sú vždy dôvodom k výmene.
- Poškodenie spotrebného materiálu či dielov, ktorý podliehajú opotrebovaniu, ako aj čistenie, údržba či výmena uvedených dielov nie sú zahrnuté v záruke a preto nebudú preplatené!
- Záruka stráca platnosť v prípade neoprávnenej úpravy.
- Po uplynutí záručnej doby je možné vykonávať opravy kompetentným predajcom alebo servisným strediskom za odplatu.

TECHNICKÉ DETAILY

Č. modelu:	OV-1422
Napájanie:	220-240V ~ 50 Hz
Spotreba:	3100 W
Rozmery:	615 x 435 x 450 mm
Hmotnosť:	13,5 kg

PROSTREDIE

Pokyny k ochrane prostredia

Tento spotrebič by nemal byť po ukončení životnosti vyhadzovaný do domového odpadu, ale musí byť dovezený na centrálne zberné miesto na recykláciu elektroniky a domácich elektrických spotrebičov. Symbol na spotrebiči, návod na obsluhu a obal vás na tento dôležitý problém upozorňuje. Materiály, použité v tomto spotrebiči sú recyklovateľné. Recykláciou použitých domácich spotrebičov významne prispejete k ochrane životného prostredia. Na informácie, vzťahujúce sa k zbernému miestu sa opýtajte na miestnom obecnom úrade.

Balenie

Obal je 100% recyklovateľný, vracajte obal oddelene.

Výrobok

Spotrebič je vybavený známkou podľa Európskej smernice 2002/96/EC pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Tým, že zaistíte správnu likvidáciu spotrebiča, pomôžete zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Vyhlásenie o zhode EC

Toto zariadenie je navrhnuté, vyrobené a označené v súlade s bezpečnostnými prvkami Nariadenie nízkeho napätia "Č 2006/95/EC, požiadavky na ochranu Smernicou EMC 2004/180/EC "Elektromagnetická kompatibilita" a požiadavku Smernica 93/68/EEC.

Tipy pre úsporu energie

- Používajte iba panvice s priemerom, ktorý zodpovedá priemeru varnej dosky.
- Použite iba panvice a riad s plochým dnom.
- Ak je to možné, nechávajte počas varenia na hrncoch pokrievky.
- Varte zeleninu, zemiaky, atď s malým množstvom vody, aby sa čo najviac znížila doba prípravy.
- Používajte na rôzne pripravované pokrmy správnej teploty.

TRISTAR

Quality shouldn't be a luxury!

BL-4015

MX-4163

GR-2848

service.tristar.eu